

RHABARBERKOMPOTT IM BAISERKRINGEL

Schwierigkeit: normal / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Rhabarber ist immer für eine Überraschung gut. Oder wusstet ihr, dass die Pflanze eigentlich ein Gemüse ist? Hier haben wir ein Rezept für ein leichtes Dessert, das der Rhabarber mit seiner satten Säure und seinem besonderen Aroma perfekt abrundet.

ZUTATEN

ca. Für 6 Personen

150 gr Eiweiß

300 gr feiner Zucker

Prise Salz

½ TL Vanilleextrakt

600 gr Rhabarber

3-4 EL Zucker

1 Vanilleschote



ZUBEREITUNG

Baiser:

(150 gr Eiweiß, 300 gr feinen Zucker, Prise Salz, ½ TL Vanilleextrakt)

Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine mit Schneebeseneinsatz aufschlagen, bis sich kräftig Blasen bilden. Dann langsam löffelweise den feinen Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Vanilleextrakt einträufeln. Die Masse etwa fünf bis zehn Minuten aufschlagen, bis sich an den Besen beim Rausziehen lange Zipfel bilden. Die ultimative Probe ist, etwas von der Masse zwischen Daumen und Zeigefinger zu verreiben. Spürt man noch Zuckerkörner, weiterschlagen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Wenn das Baiser fertig geschlagen ist, ein Backblech mit

Backpapier auslegen, die Masse in eine Spritztüte mit dicker Sterntülle füllen und sechs etwa vier Zentimeter hohe Kreise spritzen. Etwa 45 Minuten im Ofen backen, dann den Ofen ausschalten und die Baiserkringel bei geschlossener Tür weiter trocknen lassen.

Kompott:

(600 gr Rhabarber, 3-4 EL Zucker, eine Vanilleschote)

Unterdessen kann das Kompott zubereitet werden. Den Rhabarber waschen, gegebenenfalls schälen und in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Mit drei bis vier Esslöffeln Zucker, etwas kaltem Wasser und dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote sowie der Schote selbst in einem Topf aufkochen. Dann die Hitze runterschalten und mit sachtem Rühren weich kochen, aber nicht überkochen. So behält das Gemüse seine pinke Farbe.

Jetzt geht's ans Anrichten: Den Baiserkringel auf einen Teller setzen, das Kompott einfüllen, mit etwas Minze oder Basilikum und Puderzucker garnieren.