

RAHM SCHMARRN

MIT RHABARBER & HIMBEEREN

4-6 Personen

RAHMSCHMARRN

125g Sauerrahm

2 Eigelb

50g Mehl glatt

Zitronenschale

(unbehandelt)

1 Vanilleschote (Mark)

140 g Eiweiß

70g Kristallzucker

EINGELEGTER RHABARBER

4 Stangen rotschaliger Rhabarber

250 g Wasser

200 g Kristallzucker

12 Stk. Vanilleschote, ausgekratzt

ohne Mark

EINGELEGTER RHABARBER

Himbeeren, Frische Minzblätter, ...



RAHMSCHMARRN:

Sauerrahm, Mehl, Eigelb, Abrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone und Vanille-Mark von einer Schote glatt rühren. Eiweiß mit Kristallzucker cremig aufschlagen und unter die Grundmasse heben. Eine feuerfeste Form mit Butter auspinseln und mit Kristallzucker auskleiden. Masse einfüllen und bei Ober- und Unterhitze bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Mit Staubzucker überzuckern

RHABARBER:

Rhabarber schälen & Fasern entfernen. Rhabarber in grobe Stücke schneiden. In Rexgläser füllen. Wasser, Zucker & Vanilleschote 5 Minuten lang köcheln lassen. Heiße Flüssigkeit über die Rhabarberstücke füllen. Rexglas verschließen. 10 Minuten in kochendes Wasser stellen.

BERGERGUT