

Erdbeeren und Rhabarber mit Topfencreme überbacken

(Rezept von Andrea Lunson-Keplinger, Haubenköchin, St. Johann am Wimberg, 4172 St. Johann am Wimberg)

Zutaten für 4 Personen

- 2 Stangen Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 6 EL Läuterzucker (Wasser : Zucker 2:1)
- 2 EL Himbeersauce
- 80 g Topfen
- 2 Dotter
- 1 gestrichener Esslöffel Maizena
- 2 Eiklar plus 80 g Kristallzucker

Zubereitung

Rhabarber schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, Läuterzucker und Himbeersauce darüber geben und im Backrohr bei 200 Grad ca. 10 min. weichdünsten.

In Scheiben geschnittene Erdbeeren und das Rhabarberkompott in einen tiefen Teller (z.B.: Suppenteller) geben.

Eier trennen. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit Topfen und Maizena verrühren. Anschließend beide Massen vermischen und über die Früchte verteilen. (der Tellerrand sollte ganz sauber bleiben, dies brennt sich sonst bei der Hitze im Teller ein und schaut nicht gut aus!)

Die Teller in das Backrohr geben und bei 200 Grad ca. 10 min. backen. Creme sollte sich fest anfühlen und eine hellbraune Farbe haben.

Tipp:

Ca. 5 Minuten auskühlen lassen, mit etwas Staubzucker bestreuen und danach servieren (ansonsten ist es sehr heiß).