

Gebackener Topfen mit rosa Rhabarber

Rezept von Robert Letz

Zutaten:

Für den gebackenen Topfen:

- 500g Topfen 20%
- 100g Butter
- 3 Eier
- 50g Mehl glatt
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Zeste aus einer Zitrone oder Orange
- 100g Zucker
- Vanillezucker

Für den rosa Rhabarber:

- 500g Rhabarber, eher den rötlichen Teil in 2cm große Stücke schneiden
- 150g Feinkristallzucker
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Für den gebackenen Topfen:

Butter Dotter und Zeste und Vanillezucker schaumig rühren, Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen, abwechselnd mit Mehl und Backpulver unter die Masse heben, in eine ausgefettete mit Mehl bestäubte Backform oder kleine Backformen geben und bei 160° Heißluft ca. 35 Minuten backen.

Für den Rhabarber:

Rhabarber mit der Zimtstange und dem Zucker gut durchmischen und über Nacht stehen lassen damit sich Flüssigkeit bildet, den Rhabarber in der Flüssigkeit einmal kurz aufkochen lassen, in ein flaches Gefäß leeren und abkühlen lassen, in einem Behälter mit Deckel im Kühlschrank lagern.