



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Baiserhaube

Zutaten für 4 Personen:	
400g Rhabarber	6-8 Löffelbiskuits
200 ml	4EL Amaretto Likör
200 g Zucker	250g Erdbeeren
1 TL Speisestärke	2 frische Eiweiß

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und ca. 2cm lange Stücke schneiden. Mit 150ml Apfelsaft und 2EL Zucker aufkochen und ca. 2min dünsten. 2EL Apfelsaft und Stärke glatt rühren. In den kochenden Rhabarber rühren und 2min weiterköcheln. Evtl. mit 1-2EL Zucker abschmecken.

Ofen vorheizen bei 180°. Biskuits in Stücke brechen und in eine kleine Auflaufform geben. Mit Amaretto beträufeln. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren unter den Rhabarber heben und das Kompott auf dem Biskuit verteilen. Eiweiß mit den Schneebesens des Rührgeräts steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee locker auf dem Kompott verteilen. Im heißen Ofen 5-10min backen, bis die Spitzen braun werden.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer