Rhabarber-Eischnee-Creme

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 800g Rhabarber
» 150ml Weißwein
» 150ml roter Traubensaft
» 2 EL Limettensaft
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 275g Zucker
» 1 Vanilleschote(n)
» 3 Eiweiß
» 1 Prise Salz
» 500ml Milch
» Orangenschale
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Wein mit Trauben- und Limettensaft, Vanillinzucker, 75g Zucker und Vanillemark aufkochen. Rhabarber darin bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 8min köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

2. Eiweiß mit Salz kräftig aufschlagen. Sobald das Eiweiß fest zu werden beginnt, nach und nach 150g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend und fest ist.

3. Milch und 50g Zucker in einem weiten Topf erhitzen (nicht kochen!). Aus dem Eischnee mit zwei Esslöffeln 4 große Eier abstechen. Vorsichtig in die heiße Milch setzen und ca. 2min ziehen lassen. Vorsichtig wenden und weitere ca. 2min ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausheben. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Kühl stellen.

4. Kompott in 4 Dessertgläser füllen. Je 1 Eischnee-Kugel darauf setzen. Mit Orangenschale und Minze verziert servieren.

Nährwerte: 310kcal/E5g/F1g/KH64g pro Portion

angelegt am: 16.03.2005 Rezept-Nr: 1697

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke