

Rhabarber-Baiser-Dessert

Mit fruchtigem Rhabarberkompott und Vanillesoße zum perfekten Nachtisch im Sommer: Ein leckeres Dessert mit Rhabarber und Baiser.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

180 g Puderzucker

Rhabarber-Frucht-Grütze:

250 g Rhabarber

125 g rote Johannisbeeren

250 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack

75 g Zucker

4 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)

Außerdem:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

250 ml Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße

Wie bereite ich ein Rhabarber-Baiser-Dessert zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C

Heißluft etwa 100 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Salz steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterrühren, bis eine feste Masse entstanden ist. Mit einem Esslöffel 8 große Nocken auf das Blech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Die Backtemperatur reduzieren und die Baisernocken fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C

Heißluft etwa 80 °C

Backzeit: etwa 120 Min.

Baisers im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen.

3 Rhabarber-Frucht-Grütze zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen, nicht abziehen und in kleine Würfel schneiden. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Rhabarber mit etwas Wasser weich dünsten. Rote-Grütze-Pulver mit Zucker mischen und dem übrigen Wasser anrühren. Das Ganze zum Rhabarber geben, einmal aufkochen und die Johannisbeeren unterheben. Likör unterrühren und die Grütze erkalten lassen.

4 Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen, dann auf einem Teller erkalten lassen.

5 Die Baisernocken aufschneiden oder aufbrechen und auf einem Teller mit Grütze füllen. Die Vanille-Soße darübergeben und mit den Mandeln bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Johannisbeerrispen verzieren.
- Die Baisers können gut vorbereitet werden und 2 Wochen in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden.

