



# Erdbeer - Rhabarber - Baiser und Löffel Biskuits

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frühsommer, Erdbeer und Rhabarberzeit, einfach köstlich und dabei schnell gemacht

## Zutaten

- 350 g Rhabarber, geputzt, gefädelt, in 2 cm großen Stücken
- 300 g vollreife Erdbeeren, gewaschen, geputzt, halbiert
- Etwas Zitronenabrieb
- 8 Stück Löffelbiskuit, grob gebrochen
- 150 ml trockener Weißwein
- 80 - 100 g Zucker
- Etwas Speisestärke
- 4 cl Amaretto Likör
- 2 steif geschlagene Eiweiß
- Puderzucker für den Eischnee und zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf zunächst hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Weißwein ablöschen.

### Schritt3

Etwa reduzieren lassen und den Rhabarber dazu geben, bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. köcheln lassen.

#### **Schritt4**

1 Tl Speisestärke mit etwas Weißwein anrühren und unter den Rhabarber rühren; weitere 2 min. weiter "ausköcheln" lassen.

#### **Schritt5**

Den Zitronenabrieb dazu geben und die Erdbeeren unterheben.

#### **Schritt6**

Die Löffelbiskuits grob zerbröckeln und in eine ausreichend große Auflaufform schichten. Mit Amaretto Likör gleichmäßig beträufeln, die Früchte darüber verteilen.

#### **Schritt7**

Den mit etwas Puderzucker steif geschlagenen Eischnee gleichmäßig darüber geben und in den auf 200° C / Oberhitze vorgeheizten Backofen für ca. 10 min. schieben; leicht bräunen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Appetitlich gebräunt sofort servieren, gern ergänze ich mit 1 Kugel Vanille oder Walnuss Eis.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** bisquit, köstlich, Rhabarber, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-baiser-und-loeffel-biskuits/>