

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/>