

Eton Mess mit frischem Rhabarber



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Das traditionelle Kulddessert "Eton Mess" mit dem schönen, geschmacklichen Kontrast des Rhabarbers

Zutaten

- Für die Baisermasse:
- (Geht natürlich auch mit Baiser aus dem Bäckerladen)
- 200 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Für das Rhabarberkompott:
- 50 ml Wasser
- 3 - 4 Esslöffel Zucker
- 450 g geputzten Rhabarber in Stücken
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 50 g geröstete Mandelblättchen
- Für die Vanillesahne:
- 500 ml Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baisermasse:

Schritt2

(geht am besten am Vortag)

Schritt3

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zunächst mit dem Handrührers recht steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Etwas weiter rühren, bis die Masse glänzt. In einen Spritzbeutel geben oder mit einem El Häufchen auf Backtrennpapier setzen.

Schritt4

Bei ca. 100° C für 60 min. im Backofen mehr trocknen als backen und im ausgeschalteten Backofen am besten über Nacht belassen.

Schritt5

Zu Ende trocknen, vor dem Anrichten grob zerkrümeln.

Schritt6

Der Rhabarber:

Schritt7

Zunächst den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren und mit dem Wasser und Zitronensaft ablöschen. Etwas reduzieren lassen und erst jetzt die vorbereiteten

Rhabarber Stücke dazu geben.

Schritt8

Ca. 4 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, danach auskühlen lassen.

Schritt9

Die Vanillesahne:

Schritt10

Die Sahne mit dem Mark der ausgekratzten Vanillestange steif schlagen und mit etwas Sahnesteif „stabilisieren“.

Schritt11

Die Mandelblättchen in einer Stielpfanne ohne Fett unter ständigem Schwenken, goldgelb rösten, auf Küchenkrepp leeren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Sahne mit dem grob zerkrümelten Baiser mischen und schichtweise mit dem Rhabarber in große, dekorative Gläser geben. Das "Eton Mess" mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** cremig, einfach und schnell, preiswert, süße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eton-mess-mit-frischem-rhabarber/>