Rhabarber – Erdbeer – Brulée

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Saisonal, sommerlich, ein wunderschöner, geschmacklicher Kontrast

Zutaten

- 120 g frischer Rhabarber, gewaschen, gefädelt
- 50 g frische Erdbeeren, geputzt, in Scheiben
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 300 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Mark 1 Vanillestange
- 35 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 4 El brauner Zucker
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Zunächst den vorbereiteten Rhabarber in schräg dünne Scheiben schneiden. Mit 1 El Zucker und etwas Wasser 1 - 2 min. köcheln, abkühlen, ablaufen lassen und mit den Erdbeeren und Zitronenabrieb mischen.
- Jeweils 1 El Früchte auf die feuerfesten Förmchen verteilen, den Rest zum garnieren verwenden.
- Die Brulée:
- Die Milch mit dem Zucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark kurz aufkochen, die Schoten wieder entfernen, etwas abkühlen lassen.
- Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf die Eigelbe gießen. Die Förmchen in das tiefe Backblech stellen und 2 cm hoch heißes Wasser aufgießen. In den auf 125° C vorgeheizten Backofen für 50 - 60 min. schieben.
- Anrichtevorschlag:
- Danach gut durchkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen. und mit einem Haushaltsbunsenbrenner karamellisieren.
- Mit den restlichen Rhabarber - Erdbeeren anrichten.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den vorbereiteten Rhabarber in schräg dünne Scheiben schneiden.

Schritt2

Mit 1 El Zucker und etwas Wasser 1 - 2 min. köcheln, abkühlen, ablaufen lassen und mit den Erdbeeren und Zitronenabrieb mischen.

Schritt3

Jeweils 1 El auf die feuerfesten Förmchen verteilen, den Rest zum garnieren verwenden.

Schritt4

Die Brulée:

Schritt5

Die Milch mit dem Zucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark kurz aufkochen. Die Schoten wieder entfernen, etwas abkühlen lassen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen,auf die Eigelbe gießen, danach die Förmchen fast randvoll füllen.

Schritt6

In das tiefe Backblech des Backofens stellen und ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen.

Schritt7

In den auf 125° C vorgeheizten Backofen für 50 - 60 min. schieben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Danach gut durchkühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem Haushaltsbunsenbrenner karamellisieren und mit den restlichen Rhabarber - Erdbeeren anrichten.

Schritt10

Schritt11

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** Saisonal, sommerlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeer-brulee/