

Warmes Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Baiser-Haube

Für 2 Personen

125 g Erdbeeren	200 g Rhabarber	6 Löffelbiskuits
1 Ei	125 ml Apfelsaft	60 g Zucker
1 TL Speisestärke	2 EL Amaretto-Likör	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber putzen und in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Anschließend mit 75 Millilitern Apfelsaft aufkochen und zwei Minuten dünsten lassen. Die Speisestärke und einen Esslöffel Apfelsaft miteinander vermengen, in den Topf hinzugeben und erneut zwei Minuten kochen lassen, abschließend mit einem Esslöffel Zucker abschmecken. Die Löffelbiskuits zerbröseln, in eine Form geben und mit dem restlichen Apfelsaft und dem Amaretto-Likör beträufeln. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und unter den Rhabarber heben. Das Ganze über die Löffelbiskuits verteilen. Das Ei trennen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen, mit dem restlichen Zucker vermengen und auf dem Kompott verteilen. Das Ganze für acht Minuten in den Ofen geben. Das warme Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit der Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Hoch am 08. Juli 2010