

## Erdbeeren, gratiniert mit Baiser

### Für 4 Personen

250 g Erdbeeren	1–2 Stangen Rhabarber	5 El Holunderblütensirup
51 El Zitronensaft	2 Eiweiß (Kl. M)	Salz
100 g Zucker	2 El Puderzucker	

Erdbeeren waschen, putzen und längs vierteln. Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Holunderblütensirup und 5 El Zitronensaft mischen und 10 Minuten marinieren. Eiweiß mit 1 El Zitronensaft und 1 Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Früchte in 4 kleine Auflaufförmchen geben und die Baisermasse darauf verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und im heißen Ofen bei 175 Grad Umluft auf dem Rost auf der unteren Schiene 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 08. 05. 2010