OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 16:29 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rhabarberschaum-mit-erdbeeren

Rhabarberschaum mit Erdbeeren

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Rhabarber,
3 Zitronen,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
¼ l Wasser,
2 Eigelb,
100 g Puderzucker,
1 Prise Zimt,
100 g Sahne,
500 g Erdbeeren,
Puderzucker,
Minze.

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zitronen auspressen, Saft mit Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen, Rhabarber zufügen und weich dünsten. Auf ein Sieb geben, abtropfen lassen. Rhabarber mit dem Mixstab pürieren und abkühlen lassen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, Zimt zufügen, Sahne steif schlagen, unterheben und die Eiermasse mit dem Rhabarberpüree vermischen. Erdbeeren abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Rhabarberschaum mit Erdbeeren und Minze anrichten, mit Puderzucker bestäubt servieren.