

Rhabarber-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rhabarber
4 EL Zucker
Saft von ½ Zitrone
2 EL Erdbeer Konfitüre
2 EL Kirschwasser
1 TL Speisestärke
Butter für die Form
2 Eier
100 g Schlagsahne
200 g Magerquark
1 EL Vanillepuddingpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Mit 100 ml Wasser, Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen lassen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, sodass der Rhabarber nur halb gar ist.

Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle herausheben.

Rhabarbersud auf die Hälfte einkochen lassen. Konfitüre, Kirschwasser und Speisestärke gut verrühren, zum Saft geben und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.

Eine große oder 4 kleinere Gratinformen mit Butter ausstreichen und den Rhabarber, bis auf einige Stücke zum Belegen, einfüllen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb, Sahne, Quark, Puddingpulver und abgekühlten Rhabarbersirup verquirlen. Eischnee unterziehen. Creme über den Rhabarber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3 / Umluft: 180°C) ca. 10 Minuten backen.

Mit restlichen Rhabarberstücken belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Bei starker Oberhitze noch ca. 2 Minuten goldbraun überbacken.

Bon appé tit!