

Rhabarberdessert

für 6 Personen

Zutaten

1 kg Rhabarber
350 g Zucker
250 ml Weißwein
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
2 EL brauner Zucker
250 ml Wasser
2 Eier
5 Scheiben süßes Weißbrot (Stuten)
etwas Butter
4 Eiweiß

Backofen auf 150°C vorheizen

Zubereitung

1. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit 120 g Zucker und Weißwein aufkochen bis die Stücke zerfallen.
2. Puddingpulver und braune Zucker mit dem Wasser verrühren und zum Rhabarber geben. Alles noch einmal kurz aufkochen.
3. Die Eier trennen und das Eigelb in die Rhabarbermasse rühren. Das Brot (Stuten) in Würfel schneiden und darunter heben. Eine Auflaufform fetten und die Masse hineinfüllen.
4. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Rhabarbermasse heben, den restlichen Eischnee darüber verstreichen und mit einem Esslöffel Spitzen hochziehen.
5. Das Rhabarberdessert im Backofen bei 150°C solange backen, bis es hellbraun ist.