

Rhabarber-Speise

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4-5 Personen

Dauer:

20 Minuten

Kategorie:

Nachspeisen

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 4-5 Stangen Rhabarber
- wenig Wasser, nur so viel, dass der Rhabarber nicht anbrennt
- Zucker nach Belieben,(eher weniger)
- 1-2 Eier
- ca. 1 EL Stärke

...

Anleitung

Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und bei älteren Stangen die Haut abziehen. In Stücke schneiden und mit dem Wasser und Zucker in einen Topf geben . Einmal ankochen und dann bei geringer Hitze kurz weich werden lassen. Die Eier teilen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit der Stärke anrühren und zum gekochten Rhabarber geben. Kurz aufkochen, wie beim Pudding. Dann den Schnee unterheben. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/rhabarber-speise/index?rev=1622303329>

Last update: **2021/05/29 17:48**