

## Rezept

# Rhabarber mit Baiser

Ein Rezept von Rhabarber mit Baiser, am 15.12.2025

## Zutaten

**200 g** Erdbeeren

**1** Limette

**3** Eiweiße

**3 EL** geschälte geriebene Mandeln

**400 g** Rhabarber

**2 EL** Zucker (oder Honig)

**2 Päckchen** Vanillezucker

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

- 1.** Ofen auf 190° vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten.

---

- 2.** Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe vierteln. Rhabarber waschen, putzen, eventuell entfädeln und klein würfeln. Limette waschen, abtrocknen und ca. ½ TL Schale abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Den Rhabarber mit Limettensaft und Zucker ca. 4 Min. dünsten.

---

- 3.** Erdbeeren zugeben und untermischen, die Mischung in die Form füllen.

---

- 4.** Eiweiße mit Vanillezucker und Limettenschale steif schlagen. Die Mandeln vorsichtig unterheben. Die Baisermasse über den Früchten verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 10 Min. backen.