

## Rezept

# Rhabarber mit Baiser

Ein Rezept von Rhabarber mit Baiser, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Erdbeeren	<b>400 g</b> Rhabarber
<b>1</b> Limette	<b>2 EL</b> Zucker (oder Honig)
<b>3</b> Eiweiße	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>3 EL</b> geschälte geriebene Mandeln	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.