

## Rezept

# Rhabarber mit Baiser

Ein Rezept von Rhabarber mit Baiser, am 07.02.2025

## 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.