Rezept

Rhabarberkompott mit Soufflé-Häubchen

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Soufflé-Häubchen, am 12.10.2024

Zutaten

	Butter zum Einpinseln der Förmchen
100 g	(TK-) Himbeeren
2 EL	Vanillezucker
etwas	aberiebene Zitronenschale (Biofrucht)
60 g	Zucker
1-2 EL	Mandelblättchen
150 g	dünnstieliger Rhabarber (geputzt gewogen)
etwa 3 EL	Orangensaft (oder Wasser)
4	Eier (M-L)
1 Prise	feines Meersalz
1 EL	Mehl
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Eine große Auflaufform etwa 3 cm tief mit Wasser füllen und auf mittlerer Höhe in den Backofen geben, diesen dann auf 220°C vorheizen. 4 kleine Auflauf- oder Souffleförmchen mit Butter einpinseln.

2. Geputzten Rhabarber in etwa 3cm lange Stücke schneiden, dann mit Himbeeren, Orangensaft und Vanillezucker in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Etwa 5 Minuten nur leicht köcheln lassen, der Rhabarber sollte dabei zwar weich werden, aber seine Form nicht verlieren. Vom Herd ziehen.

3. Inzwischen die Eier trennen, Eigelb in einer Schüssel mit der Zitronenschale verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, dann den Zucker zugeben und mindestens 3 Minuten steif und glänzend schlagen. Eigelb darüber geben, Mehl darüber sieben und mit einem Spatel oder Schneebesen locker unterheben, bis alles gerade vermengt ist. Je luftiger die Masse bleibt, umso besser geht das Souffle auf.

4. Zuerst das Kompott auf die vier Formen verteilen, dann die Eiermasse darübergeben und ein wenig glattstreichen. Kurzes Aufstoßen auf der Arbeitsfläche ist erlaubt, so lassen sich große Luftlöcher vermeiden. Mit ein paar Mandelblättchen bestreuen, dann vorsichtig ins heiße Wasserbad setzen und in 8-10 Minuten goldbraun aufgehen lassen (Tür in dieser Zeit nicht öffnen!). Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.