



Rhabarber mit Mandelhaube

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	600 g
Butter	1 EL
Brauner Zucker	100 g
Eier	3 St.
Salz	
Amaretto	40 ml
Mandeln, gemahlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber waschen, Enden entfernen und faserige Schale abziehen. Stangen halbieren und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform legen. Mit 25 g Zucker bestreuen und im Ofen ca. 8 Min. backen.
2. Inzwischen Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker, Salz und Amaretto mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen, nach und nach Mandeln hinzugeben. Eischnee unter die Creme heben und auf dem Rhabarber verstreichen. Weitere ca. 10 Min. goldbraun backen. Rhabarber mit Mandelhaube heiß servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	395 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g