

## RHABARBER-BLUMEN

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech  
1 blumenförmiger oder runder  
Ausstecher von 10,5 cm Ø  
Spritzsack mit gezackter Tülle

#### Lavendelcrème:

3 Eigelb  
75 g Zucker  
½ TL Lavendelblüten  
½ Päckche Vanillezucker  
2½ EL Maisstärke  
3 dl Milch  
0,5 dl Rahm, steif geschlagen

#### Teigblumen:

½ rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca.  
170 g  
wenig Eiweiss, verquirlt  
½ EL Zucker zum Bestreuen

#### Rhabarber:

200 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten  
100 g Gelierzucker  
½ TL Zitronensaft

Lavendel und Puderzucker zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Lavendelcrème: Eigelb, Zucker, Lavendelblüten und Vanillezucker rühren, bis die Masse hell ist. Maisstärke mit 1 dl Milch anrühren. Restliche Milch aufkochen, zur Eimasse giessen. Alles in die gereinigte Pfanne zurückgiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Crème in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedeckt auskühlen lassen. Dann kühl stellen.

**2** Teigblumen: Aus dem Butterblätterteig Blumen oder Rondellen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Eiweiss bestreichen, mit Zucker bestreuen. Ränder 1 cm tief rundherum einschneiden und mit einer Gabel dicht einstechen. Blumen oder Rondellen 10-12 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**3** Rhabarber, Gelierzucker und Zitronensaft in einer weiten Pfanne 4-6 Minuten offen sprudelnd kochen, dabei öfters



rühren. Auskühlen und musartig fest werden lassen.

**4** Kurz vor dem Servieren Teigblumen auf Teller geben. Lavendelcrème durch ein Sieb streichen. Rahm darunterziehen und in den Spritzsack füllen. Crème auf die Teigblumen spritzen, Rhabarber in die Mitten verteilen, garnieren.

Alimentarische Lavendelblüten (ungespritzt und nicht eingefärbt) sind in Drogerien erhältlich.

