

Rhabarber im Proseccoteig mit Holundercreme

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Quellen lassen: ca. 30 Min.

125 g Mehl

½ TL Backpulver

1½ dl Prosecco

½ dl Rapsöl

Öl zum Frittieren

300 g Rhabarber, längs halbiert,
in ca. 6 cm langen Stücken

2 EL Zucker

125 g Mascarpone

1 dl Halbrahm

3 EL Holunderblütensirup

150 g tiefgekühlte Himbeeren,
aufgetaut

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Prosecco und Öl nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, Teig glatt rühren, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
2. **Frittieren:** Bratpfanne bis ½ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 170 Grad erhitzen. Rhabarber portionenweise mithilfe eines Holzspießchens einzeln durch den Teig ziehen, abtropfen, je ca. 4 Min. goldgelb frittieren.

Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im Zucker wenden, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenspiegel einen Spaltbreit offen halten.

3. **Creme:** Mascarpone mit dem Rahm und dem Sirup knapp steif schlagen. Himbeeren durch ein Sieb streichen, beigeben, mit einem Löffel marmorartig in Gläser verteilen, dazu servieren.

Portion: 673 kcal, F 50g, Kh 42g, E 8g

Eine
Sünde
wert

