

Rhabarbercrème mit Pistazien-Krokant

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Crème:

450 g Rhabarber, gewürfelt

½ EL Butter

90 g Zucker

1 TL Zimtpulver

1 TL Zitronensaft

60 g Meringue-Schalen, zerbröckelt

2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

Krokant:

75 g Zucker

2 EL Wasser

50 g Pistazien

2 EL getrocknete Cranberries



Zubereitung

1. Crème: Rhabarber in Butter, Zucker Zimt und Zitronensaft andämpfen. Zugedeckt 5-8 Minuten weich garen, auskühlen lassen. Mit dem Schwingbesen leicht verrühren, zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
2. Krokant: Zucker und Wasser aufkochen. Einkochen, bis ein braunes Caramel entsteht. Pistazien und Cranberries zugeben und sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, auskühlen lassen. Krokant hacken.
3. Meringues und Rahm unter das Kompott ziehen. In Dessertschalen anrichten, mit Krokant bestreuen, sofort servieren.

Säuerliche Stängel:

Gedämpft, gekocht oder gebacken ist Rhabarber gut bekömmlich. Roh sollte er nicht gegessen werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 520 kcal, 5 g Eiweiss, 29 g Fett, 60 g Kohlenhydrate.