



Marmoriertes Rhabarber-Parfait

🕒 30 Min. + 4 Std. gefrieren + 6 Min. backen

Für eine Form von ca. 1 Liter oder für eine Cakeform von ca. 20 cm, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

250 g Rhabarber
50 g tiefgekühlte Himbeeren
3 EL Zucker
½ EL Zitronensaft
1 EL Himbeergeist, nach Belieben

2 frische Eigelbe
4 EL Zucker

2½ dl Vollrahm

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

2 EL Mehl
1 EL Zucker
1 Eiweiss
1 EL Himbeerstreusel

Portion (%): 203 kcal, F 13 g, Kh 17 g, E 3 g

Tipps von unserem Redaktor Patrick Legenstein

Scheuen Sie das Wasserbad? Sie können die Eimasse auch ohne Wasserbad zubereiten. Allerdings muss sie dann ca. 10 Min. mit den Schwingbesen des Handrührgeräts cremig gerührt werden, sodass sich der Zucker vollständig auflösen kann.



1 Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, mit Himbeeren, Zucker, Zitronensaft und Himbeergeist zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren, auskühlen.



2 Eigelbe und Zucker in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Eigelbmasse mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren.



3 Schüssel vom Wasserbad nehmen, ca. 3 Min. weiterrühren, bis die Masse heller und cremig ist und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Rahm steif schlagen, sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen.



4 Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen.



5 Masse in die vorbereitete Form füllen. Rhabarberpüree darauf verteilen, mit einer Gabel marmorieren, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. Parfait auf eine Platte stürzen, Folie entfernen, in Scheiben schneiden.



6 Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Zucker und Eiweiss verrühren, bis der Teig glatt ist. Himbeerstreusel daruntermischen. Teig in 8 Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, mithilfe eines Esslöffels dünn und längs zu Spickeln ausstreichen.

Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens.