

# Rhabarber mit Mandelhaube

## Zutaten :

- 400 g Rhabarber
- 50 g TK Himbeeren
- 1 Bio Zitrone
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 1 P. Vanillinzucker
- einige Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen : 4



## **Zubereitung :**

**Rhabarber waschen und putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Rhabarber, Himbeeren, Abrieb der Zitrone und Saft und etwas Wasser, 50 g Zucker, 1 Msp. Nelken zugedeckt 5 min. dünsten, den Saft abgießen.**

**Rhabarber-Himbeerkompott in eine feuerfeste Form geben.**

**Eier trennen, Eiweiß mit einer Pr. Salz zu Schnee schlagen. Eigelb mit 40 g Zucker cremig aufschlagen, Mehl & Eischnee unterheben. Masse auf den Rhabarber verteilen, Mandelblättchen obenauf.**

**Bei 190 Grad ca. 15 min. backen.**