

Rhabarberspeise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750-1000 gr Rhabarber, 375 ml Wasser, 125 gr Zucker, 1 mittelgroßes Ei, 6 Esslöffel kaltes Wasser, 1 Päckchen Vanille Puddingpulver.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden.

Ei trennen, Eiweiß steifschlagen.

Die Zubereitung:

Die Rhabarberstücke mit dem Zucker in dem Wasser weich kochen.

Das Puddingpulver mit dem Eigelb und den 6 Eßlöffeln Wasser verquirlen, in den kochenden, garen Rhabarber langsam einrühren und kurz aufkochen. Vorsicht, es kann spritzen, Verbrühungsgefahr!

Das geschlagene Eiweiß unter die heiße Speise heben.

Evtl. nachsüßen.