

GEBACKENE ERDBEEREN MIT RHABARBERSCHAUM



BIERTIPP:
Rieder Honig Bier



ZUTATEN

Rhabarbercreme

150 g Rhabarber
Etwas Zucker
1 Vanilleschote
¼ l Obers (Schlagsahne)

Gebackenen Erdbeeren

16 Erdbeeren
2 EL Staubzucker
250 g Tempuramehl
¼ l Mineralwasser
Etwas Kristallzucker (zum Bestreuen)
Öl zum Ausbacken

Zum Servieren

Eine Prise gemahlener Zimt
Minze (zum Garnieren)
Erdbeereis (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Rhabarber vorbereiten

Den Rhabarber schälen und in feine Streifen schneiden. Mit etwas Zucker und dem Mark der Vanilleschote marinieren. Anschließend kurz in einer heißen Pfanne schwenken und kaltstellen.

Erdbeeren frittieren

Die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. In Staubzucker wälzen. Aus Tempuramehl, Mineralwasser und etwas Zucker einen glatten Backteig anrühren. Die gezuckerten Erdbeeren durch den Teig ziehen und in heißem Fett kurz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rhabarbercreme zubereiten

Obers mit etwas Zucker steif schlagen. Die abgekühlten Rhabarberstreifen vorsichtig unterheben.

Anrichten

Die Rhabarbercreme auf Tellern anrichten. Die ausgebackenen Erdbeeren darauf verteilen. Mit frischer Minze und einer Kugel Erdbeereis servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

