



Erdbeer - Rhabarber Baiser

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frühlingszeit, Erdbeeren - und Rhabarberzeit, einfach, schnell gemacht und dabei so lecker

Zutaten

- Die Füllung:
- 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert oder geviertelt
- 1 - 2 Stangen Rhabarber (nach Größe), gefädelt, in dünnen Scheiben
- 5 El Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 5 El Holunderblüten Sirup
- 50 g Zucker
- Für das Baiser:
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 2 El Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Die vorbereiteten Früchte zunächst mit dem Zucker, dem Holunderblüten Sirup, Zitronensaft und Abrieb ca.15 min. marinieren.

Schritt4

Anschließend in einer Auflaufform oder in Portionsförmchen verteilen.

Schritt5

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz recht steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen; mit 1 El Zitronensaft abschmecken.

Schritt6

Die Baisermasse auf der Auflaufform oder den Portionsförmchen verteilen, glatt streichen.

Schritt7

Für ca. 15 min. bei 175 ° C Umluft, in der untersten Schiene des Backofens goldbraun backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Heraus nehmen, sofort servieren, „üppig“ mit Puderzucker bestreuen

Schritt10

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** baiser, einfach, fruchtig, saisonal, schnell, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-baiser/>