

# Zubereitung

## Rhabarber-Erdbeer-Trifle



### Nährwert pro Portion:

275 kcal  
F 8 g  
Kh 42 g  
E 9 g

ca. 50Min  
6 Personen

500 g **Rhabarber**, geschält, in Würfeln (ergibt ca. 200 g)

3 EL **Zucker**

2 EL **Wasser**

350 g **Erdbeeren**, in Sechsteln

3 **Eigelbe**

60 g **Zucker**

1 EL heisses **Wasser**

3 **Eiweisse**

1 Prise **Salz**

70 g glutenfreies **Mehl** (Schär)

5 dl **Milch**

3 EL **Zucker**

1 EL **Maizena**

1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

2 frische **Eier**

### Und so wirds gemacht:

- Rhabarber mit Zucker und Wasser zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Erdbeeren beigegeben, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.
- Eigelbe, Zucker und Wasser Biskuitteig: mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
- Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse ca. 30 × 30 cm gross auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen.
- ca. 5 Min. in der Mitte des auf Backen: 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein frisches Backpapier stürzen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen. Mit einem runden Ausstecher in der Grösse des Glases 18 Rondellen ausstechen.
- Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei

mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, etwas abkühlen.

6. Lagenweise Biskuit, Kompott und Vanillecreme in die Gläser einschichten, ca. 1 Std. kühl stellen.