

Rhabarberschmarrn

Für 4 Personen:

80 g Zucker
3 Eier, getrennt
70 g Mehl
200 ml Milch
1 Prise Salz
30 g Butter
500 g Rhabarber in Stücke
40 g Mandelstifte
Staubzucker zum Bestäuben

Nachspeise

Für einen köstlichen Schmarrn zuerst in einer Schüssel Mehl, 40 g Zucker, Mehl, Milch, Dotter und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.

In einer für den Backofen geeigneten Pfanne auf dem Herd die Butter aufschäumen, die restlichen 40 g Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Die Rhabarberstücke darin etwas anbraten, die Mandelstifte einstreuen und weitere 1-2 Minuten anbraten.

Den Teig über dem Rhabarber in die Pfanne geben und im Backofen 10 Minuten bei 200 °C backen. Mit 2 Löffeln oder Gabeln Schmarrn in Stücke zerreißen, auf 4 Teller verteilen und nach Wunsch mit Staubzucker bestäuben.

