



Rhabarber-Clafoutis

für 4 Personen

600 g Rhabarberstangen	(möglichst dünn und frisch) waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit
2 EL Zucker	in einer Schüssel mischen und Saft ziehen lassen.
1 flache Auflaufform	dünn mit
Butter	ausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
100 g Pinienkerne	fein mahlen.
4 Eier	trennen und das Eiweiß mit
1 Prise Salz	sehr steif schlagen, dabei
3 EL Zucker	nach und nach einrieseln lassen.
1 Pck. Vanillezucker	(nicht Vanillinzucker) mit
125 g Butter	weich, und
2 EL Mandellikör	oder
2 Tropfen Backaroma	und
100 g Zucker	in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Dann die getrennten mit dem Schneebesen einzeln unterrühren, und die gemahlene Pinienkerne, sowie vermengen und unterrühren. Den Eischnee erst zur Hälfte unter den Teig heben, dann den Rest einarbeiten.
4 Eigelbe	
40 g Mehl	
60 g gemahlene Mandeln	
	Den Teig in die Auflaufform gießen und glattstreichen. Den Rhabarber abtropfen lassen, die Stücke auf dem Teig verteilen. Im heißen Backofen 30 min goldgelb backen. Dann herausnehmen und mit dem aufgefangenen Rhabarbersaft beträufeln. Mit bestäuben und sofort servieren.
Puderzucker	

Dazu passt Vanillesoße oder Vanille-Eis!

