

# Rhabarber-Baiser-Dessert

Baisers gefüllt mit Rhabarberkompott und Vanillesoße

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

180 g Puderzucker

### Rhabarber-Frucht-Grütze:

250 g Rhabarber

125 g rote Johannisbeeren

250 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack

75 g Zucker

4 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 120 °C**

**Heißluft etwa 100 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Salz steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterrühren, bis eine feste Masse entstanden ist. Mit einem Esslöffel 8 große Nocken auf das Blech setzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Die Backtemperatur reduzieren und die Baisernocken fertig backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 100 °C**

**Heißluft etwa 80 °C**

**Backzeit: etwa 120 Minuten**

Baisers im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen.

### ③ Rhabarber-Frucht-Grütze:

Rhabarber waschen, putzen, nicht abziehen und in kleine Würfel schneiden. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Rhabarber mit etwas Wasser weich dünsten. Rote-Grütze-Pulver mit Zucker mischen und dem übrigen Wasser anrühren. Das Ganze zum Rhabarber geben, einmal aufkochen und die Johannisbeeren unterheben. Likör unterrühren und die Grütze erkalten lassen.

④ Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen, dann auf einem Teller erkalten lassen.

⑤ Die Baisernocken aufschneiden oder aufbrechen und auf einem Teller mit Grütze füllen. Die Vanille-Soße darübergeben und mit den Mandeln bestreut servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Johannisbeerrispen verzieren.
- Die Baisers können gut vorbereitet werden und 2 Wochen in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden.