

Erdbeer-Rhabarber-Gratin

800 g	Erdbeeren
6 EL	Zucker
10EL	Amaretto
800g	Rhabarber
2	fertige Biscuitböden
4	Eiweisse
2TL	Zitronensaft
300g	Zucker

Erdbeeren waschen, putzen und ev. halbieren, mit etwas Zucker und 8 EL Amaretto mischen. Zugedeckt etwa 30 min ziehen lassen. Die Rhabarbern waschen, holzige Enden abschneiden und falls nötig von Fäden befreien. Rhabarber in 1-2 cm breite Scheiben teilen. In wenig Wasser ca. 5 min weich dünsten, mit Zucker abschmecken.

Backofen auf 225°C vorheizen. Biscuitboden in grosse Würfel schneiden und eine Gratin oder Tarte-Form damit auslegen. Erdbeeren und Rhabarber mischen und mit dem Abtropfsaft darauf verteilen.

Eiweisse mit dem Zitronensaft steifschlagen. Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse cremig ist. Übrigen Amaretto unterheben. Die Masse auf den Erdbeeren und Rhabarbern verteilen und im heissen Backofen bei 225°C etwa 10 min backen. Heiss servieren.

Geniesser –Tipp:

Zusammen mit einer herrlich cremigen, feinen Vanilleglace aus der Region servieren.