

Rhabarber-Kokosschnitte

Mürbteig:

½ kg Mehl

250 g Butter

200 g Staubzucker

1 Prise Backpulver, Vanillezucker

3 Dotter

Rhabarber zum Belegen

Belag: 3 Eiklar

180 g Zucker, 160 g Kokosflocken

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten, auf ein Backblech drücken. Den Rhabarber in Stücke schneiden, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im Rohr bei ca. 180 Grad C 15 Min vorbacken

In der Zwischenzeit Eiklar zu Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen. Schneemasse mit Kokosflocken vermischen und sofort auf dem vorgebackenen Blech verteilen, nochmals ca. 15 bis 20 min backen.

Flaumige Topfennockerl, warm (4 Portionen), mit Rhabarberragout

Zutaten (für 4 Portionen, ca. 8 Nockerl):

Nockerl: 1/4 kg Topfen, 3 EL Mehl, 1 EL Grieß, 1 Ei, Vanillezucker, 1 Prise Salz, ca. 1 EL Zucker

Butterbrösel: 1 EL Butter, ca. 100 g Semmelbrösel, Zucker nach Geschmack, Zimtpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem Topfenteig rühren. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit 2 Esslöffeln Nockerl formen. Die Nockerl ca. 10 Minuten leicht köcheln bzw. ziehen lassen. Inzwischen Butter schmelzen Brösel, Zucker und Zimt begeben, gut durchmischen und leicht erwärmen. Die Nockerl mit einem Lochschöpfer herausheben, gut abtropfen und in Butterbrösel wälzen.

Rhabarberragout:

600g Rhabarber, etwas Rotwein oder Contreau, ca. 4 EL Zucker, etwas Wasser

Rhabarber in Stücke schneiden, (Schälen nur wenn er schon grob ist), in eine heiße Pfanne geben, Zucker dazu leicht karamellisieren lassen mit Alkohol ablöschen und je nach Flüssigkeitsmenge etwas Wasser dazu geben. Weich dünsten und zu den Nockerln servieren.

Tipp: Rhabarberragout schmeckt auch zu pikanten Speisen sehr gut, im Mai z.B zum Maibock

Tipp: besonders gut schmeckt es wenn man zusätzlich Erdbeeren dazu gibt