



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Monatsrezept

Rhabarber-Soufflé – ein süsses Frühlingsgrüsschen

Als Dessert oder leichtes Abendessen

Zutaten für 4 Pers.

600 g Rhabarber

150 g Zucker

½ Glas Wasser

3 Eier

1 Ei Maizena

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Butter für die Form

Zubereitung

Den Rhabarber in Würfelchen schneiden und mit ca. 80 g Zucker und wenig Wasser weichdünsten. Auskühlen lassen.

Eigelb, restlichen Zucker, Maizena und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Eine Auflaufform ausbuttern, den Rhabarberkompott hineingeben und mit der Eiermasse überdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 220 ° ca. 40 Min. backen. Sofort servieren.