

Rhabarber-Flan mit Erdbeersauce

Zutaten für 4 Personen

300 g Rhabarber
2 EL Zucker (1)
1 EL Butter
2 Eier
3 EL Zucker (2)
1 Prise Zimt
90 g Vollrahm
70 g Zwieback (gewürfelt)
200 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker

4 Kugeln Glace (Crème fraîche oder Vanille)



Zubereitung

- Rhabarber schälen, würfeln und mit Zucker (1) und wenig Butter zu einem Kompott kochen. Auskühlen lassen.
- Eier, Rahm, Zucker (2) und Zimt verrühren, Zwieback und abgetropftes Rhabarberkompott unterheben. In gebutterte und gezuckerte Förmchen geben und im Wasserbad bei 160°C im Ofen ungefähr 25 Minuten lang backen.
(zB: Gratingform mit Wasser und darin die Förmli)
- Aus der Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker eine Sauce mixen. Die restlichen Erdbeeren für die Garnitur aufbewahren.
- Flan aus der Form stürzen und noch warm auf der Erdbeersauce anrichten. Mit den restlichen Erdbeeren und einer Kugel Glace garnieren.

Hervorragend passen Crème-fraîche-Glace (Migros) oder Vanilleglace.