



RHABARBERCREME

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ kg Rhabarber, $\frac{1}{4}$ l Weißwein, 13 dag Zucker, 1 EL Vanillezucker,
2 EL Speisestärke, 2 Eier, ev. Cognac

Zubereitung:

- Rhabarber waschen, dünn schälen, in 2 cm große Stücke schneiden,
- Rhabarber in Weißwein kochen, süßen
- Stärke mit Dottern und etwas kaltem Wasser anrühren, Rhabarber damit binden
- Schnee schlagen, unter den abgekühlten Rhabarber heben und anrichten

