

Himbeer-Mandel-Küchlein mit Rhabarber und Holunderblüten-Parfait

Zutaten für 4 Personen

Mandelmasse

- 125g Zucker
- 125g Butter
- 190g Mandelgrieß
- 25g Cremepulver
- 4Stck Eier
- 10g Rum
- 1 Schälchen Himbeeren

Rhabarber

- 6 Stangen Rhabarber
- 3 EL Rohrzucker
- 10 Stck Himbeeren
- 1 Stck Vanilleschote
- 1 Stck Zitrone

Parfait

- 150g Zucker
- 110ml Wasser
- 8 Stck Eigelb
- 500ml geschlagene Sahne
- 1 Stck Vanilleschote
- 2 cl Holunderblütensirup

Zubereitung:

Für das Parfait, den Zucker und das Wasser in einer Kasserolle aufkochen, die Vanilleschote auskratzen und zu dem Wasser geben. Die Eigelbe in der Rührmaschine mit einem Schneebesen schlagen. Nach und nach das heiße Zuckerwasser auf die Eigelbe gießen und so lange schlagen, bis die Masse luftig-schaumig und wieder kalt ist. Den Sirup zugeben und vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Eine Terrinenform mit Backpapier und die Parfaitmasse einfüllen. 2-3 Stunden im Eisschrank frieren. Butter und Zucker für die Mandelmasse in der Rührmaschine schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. So, dass es eine geschmeidige Masse gibt. Dann Cremepulver und Mandelgrieß unterheben.

Backförmchen mit Butter vollständig ausfetten und mit Zucker auffüllen. Den Zucker wieder ausgießen. So haben Sie die Form ganz ausgekleidet. Die Masse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und die Himbeeren in die Masse stecken.

Den Rhabarber schälen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Auf ein Backblech legen und mit Zucker bestäuben. Bei 200 °C in den vorgeheizten Backofen schieben und 3-4 Minuten garen. Der Rhabarber lässt sofort Wasser und wird weich.

Herausnehmen und den Fond in eine Kasserolle gießen. Eine ausgekrazte Vanilleschote und die Himbeeren zugeben und einkochen. So lange kochen, bis der Fond sämig ist. Wieder auf den Rhabarber geben.

Die Mandelküchlein im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Anrichten: Das Rhabarber-Ragout auf den Teller anrichten. Eine Scheibe Parfait auf das Ragout setzen und die Küchlein vorsichtig aus der Form stürzen und anrichten. Sie können das Dessert noch mit etwas Minze und frischen Himbeeren garnieren. Auch etwas Milchschaum passt sehr schön zu dem Dessert.