

Caramelisierte Rhabarbertöpfchen



Zutaten

250 g Rhabarber
1 Esslöffel Butter
1 Päckchen Vanillezucker Bourbon
2 Esslöffel Zucker gehäuft, (1)
250 g Doppelrahm
1 dl Milch
4 Eigelb
40 g Zucker (2)
1 Teelöffel Vanillepaste ersatzweise 0.25
Teelöffel Vanillepulver

Zubereitung

Für 4 Personen

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eine Gratinform, in welcher 4 Förmchen von je etwa 2 dl Inhalt Platz haben, mit einer doppelt gefalteten Lage Küchenpapier auslegen. Die Förmchen daraufstellen.

Den Rhabarber rüsten und in 1 cm breite Stücke schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Rhabarber, Vanillezucker und die erste Portion Zucker (1) dazugeben und sorgfältig mischen. Auf mittlerem Feuer etwa 5 Minuten dünsten. Zieht der Rhabarber sehr viel Flüssigkeit, diese auf grossem Feuer etwas einkochen lassen. Den Rhabarber in die 4 Formen verteilen.

In einer kleinen Pfanne Doppelrahm und Milch aufkochen. Gleichzeitig in einem grossen Massbecher die Eigelb, die zweite Portion Zucker (2) und die Vanillepaste oder das Vanillepulver gut verrühren.

Zum Fertigstellen:

4 Esslöffel Zucker braun

Die kochend heisse Rahmmischung unter Rühren dazu giessen. Durch ein feines Sieb in die Förmchen über den Rhabarber verteilen.

Reichlich Wasser aufkochen und die Förmchen damit umgiessen, sodass sie gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Rhabarbertöpfchen im 150 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 40–45 Minuten stocken lassen. Die Rhabarbertöpfchen sollen am Ende der Garzeit in der Mitte noch leicht wabbelig sein. Abkühlen lassen, dann zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Oberfläche jedes Rhabarbertöpfchens mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner caramolisieren. Die Rhabarbertöpfchen so schnell als möglich servieren.