

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 07.04.2022

**Osterdessert: Feine Mandelcreme mit Rhabarberkompott und Katzensungen-Gebäck
Für 6 Stück**

Zutaten:

Für das Rhabarberkompott:

700 g Rhabarber
200 g Zucker
1/2 Vanilleschote

Für das Katzensungen-Gebäck (Hasenlöffel):

55 g Butter
65 g Zucker
etwas Bittermandelaroma
1 Prise Salz
2 Eiweiße (Größe M)
65 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Mandelcreme:

7 Blatt Gelatine
500 ml Milch
125 g Zucker
100 g Mandel, blanchiert und gemahlen
etwas Bittermandelaroma
400 g Sahne

Für die Verzierung:

1 Tube Zuckerschrift (Farbe nach Wahl, authentisch ist weiß, gelb oder orange)
12 Zuckeraugen
evtl. etwas Zuckerguss zum Ankleben der Zuckeraugen

Außerdem:

Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 7 mm)
6 Tumbler-Gläser

Zubereitung:

1. Für das Rhabarberkompott den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Rhabarberstücke in einem Topf mit Zucker vermischen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Rhabarber aufkochen und zu Kompott kochen. Kompott abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Für das Katzensungen-Gebäck in einer Rührschüssel die Butter mit dem Zucker, dem Bittermandelaroma und dem Salz schaumig rühren. Das Eiweiß nach und nach unter die schaumige Masse rühren. Das Weizenmehl über die schaumige Masse sieben und unterrühren.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 12 Hasenlöffel auf das vorbereitete Backblech dressieren.
5. Hasenlöffel im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Dann die Hasenlöffel abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.
6. Für die Mandelcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Die Milch mit Zucker, gemahlene Mandeln und Bittermandelaroma aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch unter Rühren auflösen. Mandelmilch ca. 30 Minuten abkühlen lassen.



8. Schlagsahne steif schlagen und unter die Mandelmilch heben.
9. Mandelcreme gleichmäßig in die Tumbler füllen, dabei etwas übrig lassen. Rhabarberkompott gleichmäßig in die Gläser füllen und mit der Mandelcreme abschließen. Desserts im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
10. Vor dem Servieren auf jedes Glas von außen oder auf die Mandelcreme ein Hasengesicht malen. Dafür mit Zuckerschrift eine Nase und Tasthaare malen. Zuckeraugen mit etwas Zuckerschrift oder Zuckerguss ankleben. Jeweils zwei gebackene Hasenlöffel am Glasrand in das Dessert stecken.

Hinweis: Die Deko ist natürlich optional, sieht nur süßer aus, schließlich isst das Auge mit.