



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

ZUTATEN

Baiser:
4 Eiweiß
170g Zucker

Sauce:
300g Rhabarber
1 Orange
200g Erdbeeren
70g Zucker
1TL Vanilleextrakt

Pudding:
150ml Milch
1 Vanilleschote
100g Puderzucker
1 Eigelb
10g Speisestärke

Belag:
100g Rhabarber
100g Erdbeeren
1 Orange
20g gehackte Mandeln

REZEPT: BAISER FRUCHT PIZZA MIT RHABARBER SAUCE

1. Ofen auf 130° vorheizen
2. Für den Baiserboden die 4 Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif schlagen. Anschließend den Zucker einrieseln lassen und ca. 5 Minuten mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schlagen. Am Ende sollte der Zucker komplett im Eiweiß aufgelöst und die Konsistenz ähnlich wie die weiße Schokokusscreme sein
3. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Baisermasse geben und mit einem Löffel zu einer ca. 2 cm dicken runden oder eckigen Schicht formen. Anschließend ein wenig Masse von innen nach außen drücken, sodass der Rand höher ist, als die Mitte
4. Den Baiserboden nun für ca. 1 Stunde im Ofen backen, bis der Baiser beim Berühren kaum mehr eindellt
5. Während dessen kann der Kompott zubereitet werden. Hierfür Rhabarber und Erdbeeren klein schneiden, die Orange auspressen und alles zusammen mit Zucker und Vanilleextrakt für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und kalt stellen
6. Für den Vanillepudding die Milch mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit dem Puderzucker und der Stärke vermischen und alles unter die Milch geben. Alles Aufkochen lassen und ebenfalls kalt stellen
7. Für den Belag den Rhabarber, die Erdbeeren und die Orange klein schneiden und Beiseite stellen
8. Wenn der Baiser fertig gebacken ist, ihn für ca. 5 Minuten abkühlen lassen und dann VORSICHTIG mit einem dieser großen "Kuchenretter" vom Backpapier auf eine Servierplatte setzen
9. Den Baiserboden mit Kompott, Vanille-Klecksen und den Früchten belegen. Mandeln drüber streuen und schnell genießen, sonst wird der Baiserboden weich

REICHT FÜR 6 PERSÖNCHEN
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 40 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Baiser ist im rohen Zustand super klebrig und das Backpapier rutscht nur so hin und her. Um das zu vermeiden einfach in jede Ecke des Backbleches einen Tropfen Baisermasse geben und dann das Backpapier darauf fest drücken. So rutscht nichts mehr!

NOTIZEN

smeeft niek. giff dat niek
KÜCHEN DEERN

