



**Atoll**  
Achensee



# Rhabarberschaum als Dessert

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

- 170 g Rhabarber
- 30 g Kristallzucker
- 1 Eiweiß
- 170 g Magertopfen

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen und in 1 cm dicke Würfel schneiden. In etwas Wasser mit 15 g Zucker auf niedriger Stufe dünsten und ab und an umrühren.
2. Während der Rhabarber auskühlt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Am Ende die restlichen 15 g Zucker miteinrühren und sehr fest schlagen.
3. Im Anschluss den Magertopfen in einer Schüssel glattrühren und den ausgekühlten Rhabarber unterheben.
4. Zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben und in Portionsschalen füllen.
5. Die Portionen in den Kühlschrank geben und für circa eine Stunde kaltstellen.
6. Am Ende mit einem Minzblatt oder einer Apfelscheibe garnieren und genießen.