

Blüten im Backteig auf Rhabarberkompott

ZUTATEN

Für das Kompott:

500 g Rhabarber
50 ml Wasser
80 g Zucker

Für den Backteig:

4 Eier
300 ml Vollmilch
125 g Mehl
75 ml Sprudelwasser
60 g Zucker
1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanillezucker
Blüten der Saison

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für das Kompott den Rhabarber schälen und kleinschneiden. Zucker im Wasser auflösen und den Rhabarber dazugeben. In 3 bis 5 Minuten ist er weichgekocht.

Tipp: Mit etwas dunkelroter Marmelade kann man nochmal nachfärben.

Für den Backteig die Eier trennen, den Eischnee steifschlagen aus allen Zutaten außer dem Schnee einen Teig rühren. Den Schnee nun vorsichtig unterheben .

Essbare Blüten der Saison (z.B. Rotklee, Taubnessel oder Löwenzahn) in den Teig tauchen und im heißen Fett ausbacken. Auf dem Kompott mit Puderzucker bestreut servieren.

Anmerkung: Wie bei allen Wildkräuter-Rezepten, darf nur gesammelt und gegessen werden, was zu 100 Prozent sicher bestimmt werden kann.

Quelle: Bernhard Senkmüller, gelernter Koch und Genussbotschafter von Niederbayern

