

The BioGourmet logo is a dark oval with a gold border, containing the brand name in white serif font. In the background of the entire page is a top-down photograph of a white ceramic nest filled with meringue nests, each topped with a yellow curd, a strawberry, and a small green leaf. A small black bowl with candied rhubarb sits in the center of the nest. The nest is on a light wooden surface, surrounded by pink and red Easter eggs, a white cloth, and a vase of pink flowers.

Zutaten

Für die Meringues

5 große Eiweiß

250g BioGourmet Feinzucker

2 Teelöffel Speisestärke

1 Teelöffel BioGourmet Zitronensaft 1

Teelöffel Vanillepaste

Für den Rhabarber-Curd

3 Bio-Eigelb

90g BioGourmet Rohrohrzucker 90ml

BioGourmet Rhabarbersirup 90g Butter
in Würfeln

Außerdem

Eine kleine Stange Rhabarber

Ein Schuss Rhabarbersirup von BioGourmet

Meringuenest mit Rhabarbercurd

Auf dem Ostertisch darf ein liebevoll zubereitetes Dessert nicht fehlen. Wir servieren ein Nest aus kleinen Meringues, gefüllt mit einer Creme aus Rhabarbersirup und garniert mit kleinen kandierten Rhabarberscheiben.

Zubereitung

Alle einzelnen Bestandteile lassen sich gut am Vortag zubereiten und kurz vor dem Servieren zusammenfügen. Den Backofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß in eine saubere Schüssel einer Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz geben. Auf höchster Stufe mit einer Prise Salz schlagen, bis das Eiweiß fest ist. Den Zucker löffelweise hinzufügen und auf höchster Stufe weiter schlagen, bis die Masse dick und schön glänzend wird. Nun

die Stärke, den Zitronensaft und die Vanillepaste hinzufügen und auf niedriger Stufe einrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ungefähr 6 –8 aneinander hängende „Nester“ spritzen, dabei zuerst den Boden und anschließend die hohen Ränder formen. Für ungefähr 1 Stunde und 15 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Nester mindestens 2 Stunden bei geschlossener Ofentür abkühlen lassen.

Nun den Curd zubereiten: In einem breiten Topf Wasser erhitzen, sodass es leicht simmert. In einer Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen. Den Sirup untermischen und die Schüssel auf das Wasserbad stellen. Den Inhalt unter ständigem Rühren erhitzen und eindicken lassen. Wichtig ist, dass das Curd nicht kocht, da es sonst gerinnt. Nach etwa 7 bis 10 Minuten die Schüssel vom Topf nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Butter untermischen, bis sie sich mit dem Curd verbindet. Den Curd in ein Glas füllen und beiseite stellen.

Den Rhabarber mit putzen und in Stücke schneiden. Mit einem Schluck Wasser und dem Rhabarbersirup in einem Topf dünsten, bis er weich ist, anschließend beiseite stellen.

Die Nester vorsichtig auf eine Tortenplatte setzen. Mit dem Rhabarbercurd füllen und mit dem Rhabarber garniert servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte