

Armer Ritter | Rhabarber



1 Stk. Zopf, John Baker
4 Eier
100 g Zucker
250 ml Vollrahm

1 kg Rhabarber
1 Stk. Vanille
250 g Grenadinesirup
300 ml Wasser
Etwas Zimt und Zucker

1. Den Zopf in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Eier, Zucker und Vollrahm gut verrühren und Zopfscheiben mit dem Guss tränken.
2. Scheiben auf ein Backblech geben und mit Folie zudecken. Im vorgeheizten Kombisteamer bei 90 °C 20 Minuten steamen. Nach 20 Minuten aus dem Steamer nehmen, Folie entfernen und im Kühlschrank aufbewahren.
3. Rhabarber schälen. Die Schale mit Vanille, Grenadinesirup und Wasser in einen Topf geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den geschälten Rhabarber in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, in der Flüssigkeit vermengen und weich köcheln.
4. Die gedämpften Zopfscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten schön anbraten und danach in etwas Zimt und Zucker wenden.
5. Die warmen Zopfscheiben mit dem Rhabarber anrichten.