

Zu den ersten Frühlingsboten gehört, neben Osterglocken und Maiglöckchen (giftig!!), auch der Rhabarber.

Rhabarber ist lecker und man kann eine Reihe schöner Speisen daraus bereiten.

Rhabarber- Schmarren

Zutaten:

100 g Mehl
1/2 Eßl. Zucker
1 Pckg. Vanillinzucker
300 ml Milch
3 Eier
400 g Rhabarber
Butter od. Margarine zum Braten
3 Eßl. Wasser
2 Eßl. Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Rhabarber schälen und putzen
150g Rhabarber in dünne Scheiben schneiden, den Rest in ca. 2cm lange Stücke schneiden und beiseite stellen.
3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Mehl, Salz, 1/2 Eßl. Zucker und den Vanillinzucker in einer Schüssel mischen.
Milch und Eigelbe gut verrühren, zum Mehl gießen und den Teig glatt rühren.
Rhabarberscheiben und Eischnee sorgfältig unter den Teig mischen.

Butter od. Margarine in einer Pfanne zerlassen. Die Hälfte des Teiges dazu geben und die Hitze reduzieren.

Den Teig backen bis die Unterseite goldbraun ist. Sorgfältig wenden und ebenfalls goldbraun backen lassen.

Mit 2 Gabeln od. Pfannenwender den Pfannkuchen in mundgerechte Stücke reißen.
Im vorgeheizten Ofen warmstellen und den 2. Pfannkuchen /Schmarren ebenso backen.
Die Pfanne mit Haushaltspapier auswischen.

Wasser mit 2 Eßl. Zucker und Rhabarber in der Pfanne aufkochen lassen.
Die Hitze reduzieren und den Rhabarber zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen.

Die Schmarren auf Tellern anrichten mit Puderzucker bestäuben und das Kompott dazu servieren.

Gemütlich hinsetzen und genießen....

