

Frühlingsfrische Meringue-Nester

ZUTATEN:

Für 5–6 Meringue Nester
mit Zitronencreme und Ofenrhabarber
und Himbeeren

Für die Meringues:

2 Eiweiß
1 Msp. Salz
120 g extrafeinen Zucker

Für die Creme:

2 Eigelb
50 g Zucker
60 ml Zitronensaft
100 ml Milch
40 g Speisestärke
Abrieb einer Zitrone
1 TL Vanillezucker
100 ml Sahne
200 g Quark

Für den Ofenrhabarber und Himbeeren:

2 Rhabarberstangen (je nach Größe)
40 g Zucker
2 EL Vanillezucker
Saft einer Zitrone
1 TL Speisestärke
100 g TK Himbeeren

ZUBEREITUNG:

FÜR DIE MERINGUES: Die Eiweiße mit etwas Salz beginnen steif zu schlagen, ca. die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Wenn die Masse steife Spitzen formt, den restlichen Zucker nach und nach hinzufügen und weiter aufschlagen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Die Masse in einen **Spritzbeutel** mit großer Sterntülle geben. Zunächst für den Boden den Kreis mit Baisermasse ausfüllen und dann den Rand kreisförmig hochziehen. Die Nester sollten ca. fünf cm hoch sein (und in der Mitte ein Loch haben). **Bei ca. 90 °C eine Stunde trocknen lassen.** Meringues auskühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.

FÜR DIE CREME: Eigelb, Speisestärke, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Milch und Zucker in einen Topf geben und unter **ständigem Rühren** aufkochen, Herdplatte herunterstellen, weiter rühren bis die Masse deutlich eindickt (ca. 10 Min.). Von der Herdplatte nehmen. Mit Frischhaltefolie gut abdecken (direkt auf die Masse legen) und **abkühlen lassen.** Derweil Sahne steif schlagen und Quark einrühren. Zum Schluss die abgekühlte Masse untergeben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kurz vor dem Servieren in die Meringue-Nester füllen.

FÜR DEN OFENRHABARBER: Den Rhabarber waschen und mit der Schale in Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten in eine Form geben und gut vermengen. Für 1–2 Std. marinieren (je länger er zieht desto mehr saftet er). Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C Umluft** 8–12 Minuten backen, dabei nach der Hälfte einmal umrühren und 100 ml Wasser hinzugeben. Zum Schluss die Himbeeren unterrühren. **Rhabarber-Himbeer-Masse** auf die Nester geben und direkt servieren.