

## Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Bei Tiramisu ist es ohnehin schon schwer zu widerstehen. Wir peppen den Dessert-Klassiker mit frischen Erdbeeren und süß-säuerlichem Rhabarber auf und schwören: Das schmeckt himmlisch!



Portionen: 4  
Vorbereitung: 3 h  
Zubereitung: 30 min  
Zeit gesamt: 3 h 30 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für das Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu:

- 300 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Zucker, aufgeteilt
- 120 ml lieblicher Weißwein (ersatzweise Apfelsaft mit einem Spritzer Zitronensaft)
- 1 frisches Bio-Ei Gr. L
- 250 g Mascarpone
- ½ TL Vanillepaste
- 100 g Löffelbiskuits
- 250 ml Milch

**Außerdem:**

- Einige schöne Erdbeeren zum Verzieren
- 25 g gehackte Pistazien

**Besondere Utensilien:**

- Küchenreibe
- Elektrisches Handrührgerät

**Zubereitung:**

- **Für das Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Erdbeeren verlesen, waschen, putzen und vierteln.
- Den Rhabarber schälen und in anderthalb Zentimeter große Stücke schneiden. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und drei Streifen Zitronenschale abschälen sowie einen Teelöffel Zitronenschale abreiben.
- Erdbeeren und Rhabarber mit der Hälfte des Zuckers und den Zitronenschalenstreifen mischen.
- In eine Back- oder Auflaufform füllen, die so groß sein soll, dass das Obst sich in einer Lage verteilen lässt, die Backform aber so gut wie ausfüllt.
- Den Weißwein über das Obst gießen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten lang backen, bis es weich ist, aber noch die Form behält.
- Erdbeermischung aus dem Ofen nehmen und in ein Sieb gießen, das über eine Schüssel gestellt wurde, um den Saft aufzufangen, und abkühlen lassen.
- Das Ei trennen.
- Eiweiß mit 30 g Zucker steifschlagen und kurz beiseite stellen.
- Eigelb mit dem restlichen Zucker dickcremig aufschlagen.
- Mascarpone, abgeriebene Zitronenschale und Vanillepaste unterrühren und den Eischnee mit einem Schneebesen locker unterheben.
- Milch in eine flache Schale gießen und mit dem aufgefangenen Erdbeer-Rhabarber-Sud mischen.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz darin eintauchen und eine kleine Auflaufform damit auslegen. **Tipp:** Die Löffelbiskuits sollen von außen weich sein, aber noch einen festen Kern haben. Dies gelingt am einfachsten, wenn man zwei Löffelbiskuits zusammenlegt und so durch die Flüssigkeit zieht.
- Die Hälfte der Rhabarber-Erdbeermischung gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen und die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen.
- Den Vorgang mit der zweiten Hälfte Löffelbiskuits, Erdbeermischung und Mascarponecreme wiederholen.
- Oberfläche glattstreichen und für mindestens zwei Stunden kaltstellen.
- Die zurückbehaltenen Erdbeeren waschen, trocknen und halbieren.
- Erdbeer-Rhabarbertiramisu damit verzieren, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.