

## Björn Freitag | Rhabarber-Kompott mit Eischnee

---

### Zutaten für 2 Personen:

- 4 Stangen Rhabarber (oder ca. 300 g TK-Ware)
- ca. 6 EL Zucker
- 2 Stk. Sternanis
- 1 Stk. Zimtstange
- Saft von 1 Orange
- Evtl. 1 Schuss Wasser
- 2 Eiweiß
- Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 4 EL Wasser

### Zubereitung:

Rhabarber in einem Topf mit Zucker, den Gewürzen und dem Saft von 1 Orange zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze einkochen (gegebenenfalls etwas Wasser zufügen). Zum Schluss Sternanis und Zimtstange entfernen, in Dessertgläser abfüllen und optional kalt stellen.

Eiweiß in der Küchenmaschine mit Prise Salz zu Schnee schlagen. Zucker mit Wasser in einem Stieltopf mit Gießler sprudelnd zum Kochen bringen. Heißen Zuckersirup wie einen Bindfaden unter Rühren ganz langsam in den Eischnee gießen. Eischnee auf Kompott verteilen und mit einem Busenbrenner abflämmen.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: einfach & köstlich vom 01.10.2016*

*Episode: Kochen für Freunde*