

# Karamellierte Topfenschnitte mit Rhabarber-Erdbeerragout

## ZUTATEN:

### Für die Topfenschnitte:

4 Eier  
400 g Topfen  
40 g Brösel  
60 g Staubzucker  
1 TL Vanillepuddingpulver  
Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb

### Für das Erdbeerrhabarberragout:

200 g Rhabarber  
60-70 g Zucker  
3 EL Wasser  
½ Vanilleschote  
½ Zimtstange  
1 Ms Ingwer, Orangenschale



### Für die Erdbeersauce:

200 g Erdbeeren  
Zucker nach Geschmack  
200 g Erdbeeren als Einlage

## ZUBEREITUNG:

Für die Topfenschnitte alle Zutaten verrühren und abschmecken. In eine ausgekleidete Terrinenform füllen und bei 90-95°C Dampf ca. 30 Minuten dämpfen. Erkalten lassen, in Scheiben schneiden und beidseitig in Zuckerkaramell braten.

**Den Rhabarber** in 1 cm breite, schräge Stücke schneiden und auf ein Blech setzen. Den Zucker mit etwas Wasser auf 116°C kochen und über den Rhabarber gießen.

Mit Klarsichtfolie abdecken und bei 125°C im Rohr ca. 15 bis 20 Minuten garen. Saft abseihen und mit Vanillepuddingpulver eine leichte Bindung herstellen.

**Für die Erdbeersauce** 200 g Erdbeeren kurz mixen und in eine Schüssel geben.

Nun den gebundenen Rhabarber und die 200 g in Spalten geschnittenen Erdbeeren begeben. Kalt stellen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen*

*Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst*