



Cristian's Osterflan mit Rhabarberkompott

Für 5 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 1.5 Std.

🍴 Dessert

ZUTATEN FÜR DEN FLAN:

50 g	Rollgerste
500 g	Wasser
1 tl	Zucker
½ tl	Salz
60 g	Butter
60 g	Zucker
1 stk	Ei (à 53g)
1 bt	Vanillezucker (8g)
15 g	Maizena
120 g	Magerquark
10 g	Limettensaft

ZUTATEN FÜR DAS KOMPOTT:

200 g	Rhabarber frisch
2 el	Zucker
1 el	Limettensaft
1 tl	Kirsch
100 g	Wasser
	Maizena in wenig Wasser aufgelöst (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG FÜR DEN FLAN:

- Rollgerste im kochenden Wasser mit Salz und Zucker weich garen (ca. 30 Min.)
- Rollgerste abschütten und gut abtropfen lassen

In der Zwischenzeit die Flanmasse zubereiten:

- In einem hohen, schmalen Gefäß, Butter und Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen.
- Das Ei verquirlen, dazugeben und weiter schlagen
- Maizena, Quark und Limettensaft dazugeben und gut verrühren
- Die vorgegarte Rollgerste hineingeben und gut vermischen
- Ofenfeste Förmchen oder Porzelschale einfetten, mit der Masse 2 cm hoch auffüllen
- Im 160°C Grad vorgeheiztem Ofen während 25 Min. backen
- Auskühlen lassen und auf Zimmertemperatur servieren

ZUBEREITUNG FÜR DAS KOMPOTT:

- Der Rhabarber schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden
- Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren
- Mit Wasser ablöschen und leicht köcheln, bis der Zucker geschmolzen ist
- Die restlichen Zutaten dazugeben und weichschmoren
- Das Kompott kann nach Belieben mit Maizena gebunden werden

HINWEISE FÜR DIE PRAXIS:

- Die gegarte Rollgerste darf nicht mit Wasser gespült werden, damit die Stärke nicht verloren geht und die Masse sich gleichmässig verteilt
- Die Füllmenge darf nicht überschritten werden, damit die Füllmenge mit der Backzeit übereinstimmt