

RHABARBER TOPPING



Der Name *Rheum rhabarbarum* stammt vom mittellateinischen Wort *rheu barbarum* in der Bedeutung einer fremdländischen Wurzel: *rheum* für Wurzel und *barbarus* für ausländisch, fremd (Vgl. Barbar).

Bei seiner Ankunft in Europa im 18. Jahrhundert wurde die deutsche Bezeichnung aus dem italienischen Wort *rabarbaro* entlehnt, entsprechend dem französischen *rhubarbe* und dem spanischen sowie portugiesischen *ruibarbo*.

240 g Rhabarber, 1 TL Ingwer, gerieben, ½ TL Zimtpulver,
2 – 3 EL Ahornsirup, 60 ml Kokosmilch

Rhabarber putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Alle Zutaten in einen Topf geben und die Mischung köcheln lassen bis die Rhabarberstücke zerfallen sind.

Es schmeckt gut zu Müsli, Porridge, Eiscreme, Kuchen usw.

und auch zum...

RICOTTAKUCHEN

6 Eier, 150 g Zucker, 150 g weiche Butter, 250 g Ricotta,
Saft und abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone,
150 g geschälte, gemahlene Mandeln,
Beeren oder andere saisonale Früchte, Puderzucker zum Bestäuben
Fett für die Form

Backofen auf 175° C vorheizen. Backform fetten.
Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen.
Butter, 100 g Zucker und Ricotta glatt rühren.
Zitronensaft und -schale und die Eigelbe unterrühren. Eischnee und Mandeln unterheben.
Den Teig in die Form füllen.
Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 40 Min. goldbraun backen.
Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Vor dem Servieren mit Früchten dekorieren und dick mit Puderzucker bestäuben.