Rhabarberkompott

Zutaten

500 g Rhabarber
Fett für die Förmchen
110 g Honig
2 Eier
1/4 TL Meersalz
1 EL Ahornsirup
2 EL Wasser
35 g gemahlene Mandeln
50 g Dinkelvollkornmehl
TLWeinsteinbackpulver
1 EL Kokosmehl zum Bestäuben

Zubereitung

Vier Souffléförmchen (Ø ca. 8 Zentimeter) fetten. Rhabarber schälen, klein schneiden und mit 70 g Honig bei mittlerer Hitze zugedeckt 5–10 Minuten köcheln, bis er weich ist, aber noch nicht zerfällt. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit 40 g Honig, Ahornsirup und Wasser aufschlagen, bis die Masse cremig und hell wird. Mandeln mit Dinkelmehl und Backpulver mischen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee unterheben. Kompott in die Förmchen füllen und mit der Teigmasse bedecken. Bei 180 °C circa 15–20 Minuten backen, bis die Haube schön aufgegangen und gut gebräunt ist. Förmchen aus dem Ofen nehmen, das Dessert abkühlen lassen und mit Kokosmehl bestäubt servieren.