

# SOUFFLIERTE TOPFENGRATIN mit Rhabarber, Crumbles & Wildkräuter Sorbet

## Soufflierte Topfencreme

### Zutaten

250g Topfen  
2 Eier  
40g Staubzucker  
glattes Mehl  
Rum, 1 Zitrone  
250g Himbeeren  
Zucker, Zitronensaft, Butter

### Zubereitung

Für das Gratin Eier in Dotter und Klar trennen. Eiklar zu Schnee schlagen. Topfen, Dotter, einen gehäuften EL Mehl, 1 EL Rum und Zitronensaft nach Geschmack glatt rühren. Zucker einrühren und Schnee unterziehen.

## Crumble

### Zutaten:

250g Butter  
250g Zucker  
250g Mehl  
250g Mandelgrieß  
65g grobe Macadamia Nüsse  
3g Salz  
½ Vanille

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und min 8h kühlstellen. Die Masse auf eine Silikonmatte brechen und bei 180°C backen.

## Rhabarber

### Zutaten

1 El geschnittenen Ingwer  
1 Stange Bourbon Vanille  
300ml Läuterzucker  
1 Handvoll Tk- Himbeeren  
Szechuan Pfeffer  
3 Stangen Rhabarber

### Zubereitung

Vom Rhabarber die Fäden ziehen. In ein hohes Backblech legen.  
Alle Zutaten darauf verteilen und ca 8 min im Backrohr bei 180° C garen  
Danach abkühlen lassen und in Stücke schneiden