

# BAGTE RABARBER

Ovnbagte rabarber med vaniljecreme, makroner og mynte. En fantastisk symfoni af det sure og søde, det cremede og sprøde.

Til

## Vaniljecreme

- 4 dl sødmælk
- 1 vaniljestang
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- 100 g sukker
- 2 spsk majsstivelse

## Bagte rabarber

- 350 g rabarber
- 50 g sukker

## Drys/pynt

- makroner (Knuste)
- frisk mynte
- evt. vaniljeis

## Vaniljecremen

Lav gerne vaniljecremen nogle timer i forvejen, så den kan nå at blive helt kold. Så er den også ekstra god sammen med de varme rabarber.

Varm mælken op i gryde. Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud. "Mos" vaniljekornene sammen med en smule af sukkeret (ca. 1 tsk) - det skiller kornene fra hinanden. Kom både vaniljesukkeret og -stangen i gryden og lad det simre ved svag-middel varme.

Pisk æggeblommer og sukker sammen i en skål, indtil det er luftigt. Rør (ikke pisk) majsstivelsen i.

Tag vaniljestængerne op af gryden. Hæld den varme mælk i skålen, og rør den sammen med æggemassen. Hæld

blandingen tilbage i skålen og bring den i kog igen, under kraftig omrøring. Når vaniljecremen har den ønskede konsistens - den må gerne være lidt tyk - tages gryden af varmen. Fortsæt med at røre lidt endnu. Lad cremen køle af og stil den i køleskabet indtil servering.



## Bagning af rabarberne

Rengør rabarberne og skær dem i 6-8 cm lange stykker.

Læg et stykke bagepapir i en ildfast fad, så rabarberne ikke brænder fast. Læg rabarberne derpå. De må ikke ligge ovenpå hinanden - de skal ligge i ét lag. Drys sukkeret over og bag rabarberne i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter. De skal være helt møre, men ikke smattede.

## Anretning og servering

Anret de bagte rabarber - f.eks. 3 på hver tallerken - med en tyk stribe vaniljecreme henover. Drys med groft-knuste makroner og pynt med frisk mynte.

Der kan også serveres vaniljeis til - evt. i stedet for vaniljecremen hvis det skal være ekstra nemt.