



JOHANN LAFER REZEPT

Limettenkuchen vom Grill auf Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Rezept für 4 Personen

140 g	Butter	Die Butter flüssig werden lassen und von der Flamme nehmen.
-------	--------	---

120 g	Zucker	Zucker, Salz und Limettenschale mit der aufgekochten Butter mischen, nochmals auf die Flamme geben und so lange rühren, bis sich die Masse bindet.
1 Prise	Salz	
2	abgeriebene Schale von Limetten (unbehandelt)	

30 ml	Orangensaft	Orangen- und Limettensaft zugeben und verrühren.
2	Saft von Limetten	

3	Eier	Die Eier mit dem Zucker zusammen in einer Küchenmaschine 10 Minuten aufschlagen, so dass eine cremige Masse entsteht. Die Buttermischung zugeben, unterrühren und alles in eine große Schüssel geben.
80 g	Zucker	

200 g	Mehl	Mehl mit Backpulver zusammensieben und mit einem Schneebesen unter die Masse ziehen.
1/2 Päckchen	Backpulver	

Eine Aluschale (20x20 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die flüssige Masse in die Formen gießen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 - 40 Minuten garen.
Temperatur maximal bei 140 bis 150°C.

50 ml	Limettensaft	Den Kuchen noch in der Form nach dem Backen sogleich
-------	--------------	--



JOHANN LAFER **REZEPT**

50 ml	Orangensaft	mit dem Saft, vermischt mit Puderzucker und etwas Limoncello, beträufeln.
60 g	Puderzucker	
2 cl	Limoncello	

Rhabarber-Erdbeer-Kompott:

300 g	Rhabarber	Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
-------	-----------	--

200 ml	Weißwein	Weißwein mit Zucker, Grenadine, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen und einkochen lassen, mit der Stärke leicht binden. Die Rhabarberstücke in den heißen Sud geben, kurz garen und darin auskühlen lassen.
50 g	Zucker	
2,5 EL	Grenadine	
	Saft von	
1	Zitrone	
1	Zimtstange	
etwas	Speisestärke, in kaltem Wasser angerührt	

300 g	Erdbeeren	Erdbeeren putzen, waschen, halbieren und unter das abgekühlte Rhabarberkompott mischen.
-------	-----------	---

Den Kuchen in Stücke schneiden, auf dem Kompott anrichten und servieren.

© by Johann Lafer