

Bagte rabarber m/ countreau –creme

4 stk. rabarber
150 gr. sukker
1 stk. vanille
3 dl. Æblejuice

4 stk. æggeblommer
150 gr. sukker
½ dl. Vand
½ dl. Countreau
2 dl fløde

Rabarberne halveres på langs.

Skæres i stykker på 5 cm.

Lægges i et ildfast fad.

Drys med sukker og korn fra vanillestang

Kom æblejuice i.

Læg stanniol over.

Sættes i en forvarmet ovn ved 180 o i ca. 10-15 min. til de er møre

Tages ud og afkøles.

Creme:

Kom alle ingredienser i en skål og pisk det sammen.

Sættes over vandbad.

Crementen piskes til den er luftig. - afkøles

Pisk fløde og bland den i crementen