Erdbeer-Rhabarber-Plotzer

für eine Kastenform

Zutaten:

250 g Butter
230 g Zucker
20 g Vanillezucker
6 Eier
8 altbackene Brötchen (besser noch Brioche oder Hefezopf)
1/4 l Milch
500 g Rhabarber
500 g aromatische Erdbeeren (am besten tiefgekühlt)
200 g Mandelblättchen
1 TL Zimt
4 cl Erdbeergeist (oder Kirschwasser)

Zubereitung:

Die Milch erwärmen (ca. 40° C) und mit den in Würfel geschnittenen Brötchen mischen.

Die Butter mit dem Zucker und dem salz schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe zugeben. Die Milch-/Brötchenmasse, rund 2/3 der Mandelblättchen, den Zimt und den Erdbeergeist (oder das Kirschwasser) zugeben und kurz durchkneten.

Den Rhabarber schälen und in Stückchen schneiden; kurz in kochendem, leicht gezuckerten Wasser blanchieren.

Die Erdbeeren (am Besten am Vortag) waschen, putzen und (wenn die Zeit reicht in den Tiefkühler geben); sie zerlaufen dann nicht ganz so schlimm beim Backen.

Die abgetropften Rhabarber-Stückchen und die tiefgekühlten Erdbeeren unter den Teig mischen.

Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß möglichst vorsichtig unterheben.

Eine Kastenkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig in die Form geben und die restlichen Mandelblättchen darauf streuen und leicht andrücken.

Bei 160° Celsius ca. 60 Minuten backen.
Den Plotzer noch warm aus der Form lösen und auch noch leicht warm genießen.

Tipp: Leckere Variante des badischen Klassikers: Kirschenplotzers.