

Rabarbersoufflé



4 personer

125 g rabarber

40 g rørsukker

¼ stang vanille

1 dl mælk

2 spsk. sukker

1 spsk. mel

2 æg

Skær rabarberne i 2 cm lange stykker og bland dem med rørsukker og vanille i en gryde. Varm det op under låg og lad det koge videre uden låg indtil frugten er mør.

Pisk mælk, sukker, mel og æggeblommer sammen i en gryde og pisk over svag varme til massen tykner – det skal ikke koge.

Bland de 2 dele i en skål.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i massen.

Smør 4 kokotter med smør og fordel massen heri.

Bages ca. 25-30 min. ved 180°.

Server straks evt. med et drys af flormelis.

Tilbehør: vanilleis