

# Kartoffelpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zutaten:

250 g festkochende Kartoffeln  
4 Eier  
60 g geriebene Mandeln  
1 Zitrone  
110 g Zucker  
2 EL Amaretto-Likör  
3 EL süße Sahne  
Butter für die Förmchen

Kartoffeln kochen, pellen, durch eine Presse drücken. Eier trennen. Eigelb, Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, 60 g Zucker, Amaretto und Sahne unter die Kartoffeln rühren. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Pudding-Förmchen oder gerade Kaffeetassen mit Butter einfetten. Restl. Zucker mit 4 EL Wasser verrühren, bei starker Hitze karamelisieren, auf die Förmchen verteilen. Eiweiß steif schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen, diese in Formen füllen. Etwa 2 l Wasser kochen, Tassen nebeneinander in eine Form mit hohem Rand stellen, mit Wasser zu 3/4 auffüllen. Im Wasserbad im Backofen 45 Minuten garen.

für das Kompott:

500 g Erdbeeren  
300 g Roter Rhabarber  
80 g Zucker  
Minzeblättchen oder Zitronenmelisse zum Garnieren

Erdbeeren putzen und halbieren, Rhabarber putzen und in 2 cm Stücke schneiden. Beides mit Zucker mischen, 15 Minuten ziehen lassen, dann einmal aufkochen lassen. Abkühlen.

Pudding vorsichtig aus den Förmchen lösen (mit Messer), auf Dessertteller stürzen, Kompott rundherum geben und garnieren!