

Mein besonderes Familienrezept:

Rhabarber- / Erdbeerschnitten

Eingereicht von: Verena G. aus Seewen / SZ 18.06.2017

Ein tolles Rezept zur Brotverwertung in der Rhabarberzeit.

Wir Kinder haben es geliebt zum z'Abig nach der Schule!

Rhabarber- / Erdbeerschnitten

(kalt oder lauwarm)

- Einiges altes Brot (300 - 400 gr) in Scheiben schneiden
- Schweinefett oder Anke (Butter)
In Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin (fast) schwimmend beidseitig braun und knusprig backen.
Rausnehmen und auf eine Platte verteilen.
- Rhabarber (3 - 5 Stengel) oder Erdbeeren (200 - 400 gr)
Schälen in Stücke schneiden und aufkochen.
Je nach Geschmack 1 - 2 Löffel Zucker, frische Vanille (1 Stengel aufkratzen) dazugeben und aufkochen bis es ein Mus ist.
Die Erdbeeren nicht zu lange kochen (1 - 2 Minuten).
- Die Brotscheiben mit 2-3 Esslöffel Rhabarber- oder Erbeermus „belegen“.
- Heisser oder kalter Kakao dazu servieren zum z'Abig oder zum z'Nacht.