

## Dessert

Iedereen die wel eens in Oostenrijk of Zwitserland is geweest kent dit gebak uit de koekenpan waarschijnlijk wel. In het originele recept wordt veel boter gebruikt, ik neem wat meer ei, zodat een luchtig beslag wordt verkregen dat na het bakken met twee spatels in stukken wordt gesneden. Deze variatie met jonge rabarber maakt het tot een licht verrassend dessert. Rabarber bevat oxaalzuur dat de eigenschap heeft dat het zich in het lichaam bindt met calcium. Dit heeft een ongunstig effect op de calciumopname, maar kan worden opgeheven door calciumcarbonaat in de vorm van krijt (bij de drogist) toe te voegen. Hierdoor wordt tevens een deel van de zure smaak geneutraliseerd, waardoor er minder suiker nodig is

125 gram bloem	(1 theelepel krijt)
mespunt zout	1 theelepel geraspte gemberwortel of gemberpoeder
¾ eetlepel suiker	boter voor het bakken
1 pakje vanillesuiker	40 gram suiker
3 eieren	poedersuiker
2 dl melk	
500 gram rabarber	

Meng de bloem met het zout, de suiker en vanillesuiker in een kom. Splits de eieren in witten en dooiers. Klop de eidooiers los met de melk en schenk dit mengsel al roerende bij de bloem in de kom. Klop tot een glad beslag.

Maak de rabarber schoon. Verwijder het blad en schil zo nodig de stengeldelen. Was de stengels goed en snijd 150 gram in dunne plakjes, de rest in stukken van 2-3 cm lengte. Sla de eiwitten in een schone roestvrijstalen kom stijf. Meng de plakjes rabarber en de eiwitten luchtig door het beslag.

Laat een klontje boter heet worden in een royale koekenpan met antiaanbaklaag. Voeg de helft van het beslag toe, zet het vuur laag en bak het beslag circa 7 minuten tot de onderkant loslaat van de bodem en lichtbruin van kleur is. Keer de massa voorzichtig. Voeg wat boter toe en bak de andere kant nog een minuut of drie. Snijd het gebak met twee spatels in stukjes, houd het warm (in een voorverwarmde oven van 60-70°C) en bak het andere deel van het beslag op dezelfde manier.

Breng 4-5 eetlepels water met de gember en de suiker aan de kook. Voeg de rabarberstukjes (met het krijt) toe en kook de rabarber circa 10 minuten, afgedekt, gaar.

Serveer de kaiserschmarren, bestoven met poedersuiker met de compote er apart in een schaal.

