

5 Kokos-Grießschnitten

Für 9-12 Stücke:

50 g Kokosflocken
1 unbehandelte Limette
150 g Butter
200 g Zucker
80 ml Kokosmilch
1 Ei
100 g gesiebtes Mehl
1 ½ TL Backpulver
30 g Weichweizengrieß
50 ml Weißwein
2 EL Kokoslikör

600 g Rhabarber
100 g Zucker 100 ml Weißwein
80 ml Orangensaft
1 TL Speisestärke
50 g Himbeergelee

1. Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Schale der Limette fein abreiben, Saft auspressen. Butter bei kleiner Hitze in einem Topf zerlassen. Im Küchenmixer Butter, 150 g Zucker, 50 ml Kokosmilch, 2 EL Limettensaft gut durchmischen. Ei, Mehl, Backpulver und Grieß zugeben und ca 1 Minute durchmischen, bis ein zähflüssiger, cremiger Teig entsteht. Limettenschale und 30 g Kokosflocken unterheben. Den Boden eines kleinen Backblechs mit Backpapier belegen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 170 Grad 25 – 30 Minuten backen.
2. Inzwischen 50 g Zucker mit der restlichen Kokosmilch und dem Weißwein aufkochen, mit dem Kokoslikör würzen. Kokosschnitten etwas abkühlen lassen, dann mit der Flüssigkeit einpinseln. In der Form bis zum Servieren ganz auskühlen lassen.
3. Für das Kompott Rhabarber putzen, evtl. entfädeln und in 4 cm lange, 1 cm breite Stifte schneiden. In einem

großen, breiten Topf Zucker hellbraun karamelisieren. Mit Weißwein und Orangensaft ablöschen und 2-3 Minuten einkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Rhabarber zugeben und bei milder Hitze 4-5 Minuten garen, bis er weich, aber noch nicht zerfallen ist. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Vom Herd nehmen, das Gelee einrühren und darin auflösen. Kokosschnitten in 9-12 Stücke schneiden, mit dem Kompott servieren und mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.