

Vanille-Rhabarber-Crème

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Kompott

250 g Rhabarber
1,0 EL Zucker
2,0 EL Wasser

Gut gekühlt schmeckt die süße Vanillecrème, die eine Schicht sauren Rhabarberkompott umrahmt, am besten.

Zubereitung

Crème

250 ml Milch
2,0 EL Vanillepuddingpulver
100 g Quark
35,0 g Zucker
75,0 g Sahne
1,0 TL Brauner Zucker

Den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und mit dem Wasser zu Kompott kochen. Dieses kalt werden lassen.

Ein wenig von der Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die übrige Milch unter Rühren aufkochen und das aufgelöste Puddingpulver einrühren. Eine Minute unter Rühren köcheln und dann abkühlen lassen. Die Puddingmasse mit Quark und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen, eventuell etwas für die Dekoration aufbewahren, und unterheben.

(Angaben für 3 Personen)

In Gläser zunächst Crème, dann Kompott und dann wieder Crème schichten. Das Dessert kühl stellen. Nach Belieben mit Sahne und braunem Zucker dekorieren.

