
Vanille-Rhabarber-Crème

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

Zutaten

Kompott

- 250 g Rhabarber
- 1 EL Zucker
- 2 EL Wasser

Crème

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

(Angaben für 3 Personen)

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

Zubereitung

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.

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

