

# Backen mit Klaus

## Der süße Abschluß:

## Erdbeer-Rhabarber-Quarkcreme

### Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 500 g Rhabarber, 150 ml Apfelsaft, 100 ml Vanillesirup, 200 ml Sahne
- 500 g Magerquark, je 1 Pck. Vanillinzucker & Sahnesteif, Minze,
- 350 g Erdbeeren, 80 ml Vanille-Likör, 2-3 TL Schokoladenblättchen

### Zubereitung:

1. Rhabarber putzen und bei Bedarf schälen. Stangen klein schneiden. Mit Apfelsaft u.  $\frac{1}{2}$  Sirup aufkochen u. garen bis der Rhabarber weich ist. Auskühlen lassen. Sahne mit Vanillinzucker u. Sahnesteif steif schlagen. Erdbeeren putzen, bis auf 5 kleine für die Garnierung in Stücke schneiden.



2. Magerquark mit 4 EL Rhabarberkompott, restl. Sirup u. Vanille-Likör in eine große Schüssel geben u. alles verrühren. Sahne unter die Creme heben. Restliches Rhabarber mit Erdbeeren in eine große Dessertschale geben, mit Creme auffüllen u. bis zum Verzehr abgedeckt kühl stellen.



3. Mit Schokoladenblättchen, Erdbeeren u. Minze garniert servieren.



Tipps des Chaoten: *Ein leckerer und frischer Nachtisch...*



Erstellt von Klaus am 28.06.2015