

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Rhabarber-Joghurt-Traum

Zutaten: (Für 8-10 Portionen)

- 1 kg Rhabarber, 200 g Zucker, 300 ml Cremefine z. Schlagen,
- 3 Pck. Sahnesteif, 2 Pck. Vanillezucker, 500 g Naturjoghurt (1,5%),
- 300 g Naturjoghurt 3,5%, 200 g Schmand, geh. geröstete Haselnüsse
- Schokoraspeln, Minze zur Garnierung

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden, in einen Topf geben u. mit 200 g Zucker bestreuen. Wenn der Rhabarber Saft gezogen hat, 1 Pck. Vanillezucker zufügen u. ca. 15 Min. weich dünsten. Rhabarber erkalten lassen.



2. Cremefine mit Sahnesteif u. 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen Joghurt u. Schmand in eine Schüssel geben u. verrühren. Cremefine unterrühren. Rhabarbermasse unterheben u. in einer großen Schüssel abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.



3. Das Dessert mit Haselnüssen u. Schokoraspeln verziert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Minze dekoriert servieren.

