

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Rhabarber-Quarkcreme

Zutaten: (Für 5-6 Portionen)

- 600 g Rhabarber, 125 g Zucker, 250 ml Cremefine z. Schlagen,
- 1 Pck. Sahnesteif, 2 Pck. Vanillezucker, 500 g Magerquark,
- Zitronensaft, Schokoraspeln

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden, in einen Topf geben u. mit 100 g Zucker bestreuen. Cremefine mit Sahne-steif u. 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen.



2. Wenn der Rhabarber Saft gezogen hat, 1 Pck. Vanillezucker zufügen u. ca. 10 Min. weich dünsten. Rhabarber erkalten lassen. Quark in eine Schüssel geben, mit restl. Zucker, Cremefine u. etwas Zitronensaft verrühren. Rhabarber abwechselnd mit der Quarkcreme in eine Auflaufform schichten u. abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.



3. Das Dessert mit Schokoraspeln verzieren.



Tipp des Chaoten: Mit Minze dekoriert servieren.



Erstellt von Klaus am 20.05.2018