

April 2014

Rhabarber- Vanillecreme

| Zutaten: | Zubereitung: |
|---|--|
| 400 g Rhabarber | waschen, schälen, in ca. 1cm breite Stücke schneiden, in einen Kochtopf geben |
| 50 ml Wasser zufügen 50 g Zucker | Rhabarber weich dünsten |
| 5 Blatt Gelatine | in kaltem Wasser einweichen, in das heiße aber nicht mehr kochende Kompott rühren, in Portionsschälchen füllen. |
| 2 Eier 40 g Speisestärke 30 g Zucker 1 Vanillinzucker | in einen Topf geben und verrühren |
| 500 ml Milch | zufügen |
| 1/2 Vanilleschote | auskratzen, zusammen mit der Schote zur Milch geben, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen → sofort von der heißen Platte nehmen |
| Die Vanillecreme auf die Rhabarbermasse geben und kalt stellen. Mit sehr fein gewürfelten Rhabarberstückchen bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen. | |

