

ERDBEER-RHABARBER CRÉME

ERDBEER-RHABARBER CRÉME

Die Erdbeer-Saison kommt, die Rhabarber-Saison neigt sich dem Ende zu. Gut, dass die beiden sich trotzdem für ein paar Wochen treffen um mir dieses Dessert gemeinsam zu versüßen. Erdbeer-Rhabarber ist einfach eine tolle Kombination und in Mascarpone-Crème schmeckt doch alles einfach nur lecker.



Zutaten für 2 Gläser:

250g Erdbeeren

3 Stangen Rhabarber

1 EL Zucker

200g Mascarpone

1/2 EL Puderzucker

3 EL Milch

3-4 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber gründlich und schneide ihn in ca. 2cm große Stücken. So kommt er mit 2 Tassen Wasser und etwas Zucker in einen kleinen Topf. Erhitzen und 3 Minuten köcheln lassen.



Von der heißen Herdplatte nehmen und noch 2-3 Minuten im warmen Wasser nachgaren lassen. Der Rhabarber darf weich werden, aber nicht zerfallen.



Den Mascarpone mit Milch, Likör und Puderzucker in ein Schüsselchen geben. Löffelweise etwas Rhabarberkochwasser dazu geben und den Mascarpone mit dem Schneebesen zu einer glatten Crème schlagen.

Das restliche Kochwasser vom Rhabarber kann weg, jetzt suche ich mir einige größere Rhabarberstücken raus und lege sie beiseite. So 4-5 pro Glas. Den Rest rühre ich mit dem Löffel vorsichtig unter die Crème. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. 2

Erdbeeren als Deko für später beiseite legen.

Die Crème auf beide Gläser verteilen. Dabei immer wieder direkt am Rand eins von den beiseite gelegten Rhabarberstücken platzieren. Das hat rein optische Gründe, so sieht man auf den ersten Blick nicht nur die Erdbeeren sondern auch den Rhabarber. So lange auffüllen bis die Crème verteilt ist.

Wer die Crème nicht sofort braucht kann sie noch im Kühlschrank kalt stellen. Direkt vor dem Servieren schneide ich die 2 verbliebenen Erdbeeren auf und lege als Deko obenauf.

Servieren, vernaschen und auf den Sommer freuen!



Nimmt teil am Event:

