



Rhabarber-Vanillecreme

Für 5 bis 6 Portionen

Zutaten Kompott

250 g Rhabarber, 50 ml Apfelsaft, 50 g Zucker, 1 P. Vanille-Puddingpulver, 150 g Erdbeeren, frisch oder TK

Zutaten Vanillecreme

1 Vanilleschote, 400 ml Milch, 50 g Zucker, 1 bis 2 EL Zucker 250 g Quark (alternativ Schmand), 200 ml Sahne, 100 g Mandelkekse

Zubereitung

Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft und Zucker etwa 10 Minuten dünsten. 1 EL Puddingpulver abnehmen und mit wenig Wasser verrühren. Unter Rühren zum Rhabarber geben und kurz aufkochen. Die Erdbeeren- je nach Größe- klein schneiden und unterheben. Abkühlen lassen.

Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Das übrige Puddingpulver mit etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und Vanillemark aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche leicht mit 1 bis 2 EL Zucker bestreuen. Abkühlen lassen.

Den Quark zum Pudding geben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unterheben. Die Kekse leicht zerbröseln oder zerstoßen. Das Kompott, die Vanillecreme und die Kekse in hohe Gläser oder Schalen einschichten. Für 30 Minuten kalt stellen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Kloostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144