Kochen mit Klausi

Rhabarber-Quark-Dessert

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 g Himbeeren, 700 g Rhabarber, 150 g Zucker, 300 g Joghurt,
- Je 2 Pck. Vanillinzucker & Tortenguss rot, 500 g Magerquark,
- 1 Pck. Saucenpulver Vanille (zum Kochen), 2 EL Amaretto,
- 50 g Amarettini, Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, waschen u. in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 250 ml Wasser, Rhabarber, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 Pck Tortenguss u. 75 g Zucker in einem Topf aufkochen. Zugedeckt 10-12 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2. Himbeeren verlesen. Saucenpulver u. Tortenguss mit je 2 EL Wasser glattrühren. Unter Rühren in das köchelnde Rhabarberkompott laufen lassen. Aufkochen u. 1 Min. köcheln lassen. Himbeeren, bis auf 1 EL zum Verzieren, unter das Kompott rühren. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Rhabarber in eine große Dessertschüssel füllen u. auskühlen lassen.

3. Quark, Joghurt, Vanillinzucker, 75 g Zucker u. Amaretto verrühren. Creme auf den Rhabarber geben u. über Nacht abgedeckt kaltstellen. Gebäck zerbröseln u. auf die Creme streuen. Mit restl. Himbeeren u. Minze verziert servieren.

Tipp des Chaoten: Ein sehr leckerer Nachtisch!

Erstellt von Klausi am 27.06.2023