



## Rhabarber Gläschen vom Schäfchen



### *Zutaten für 4 Personen*

800g Rhabarber

240g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

500 ml Schafmilch

8 Stk. Biskotten

3 Becher Schafmilchjoghurt

1 Vanilleschote

3 Becher Schlagobers

4 – 8 Minzeblätter zur Deko



### *Zubereitung*

Die Enden der Rhabarberstangen entfernen und die harten Fasern abziehen. Die Stangen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit 150g Zucker bestreuen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Rhabarber samt Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich dünsten, anschließend abkühlen lassen.

Währenddessen aus dem Puddingpulver mit Schafmilch und 60g Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten.

Die Hälfte des Puddings auf 4 Gläschen (ca. 500 ml) verteilen. Biskotten in grobe Stücke brechen und auf dem Pudding verteilen. Ein Drittel des abgekühlten Rhabarbers mit etwas Kochsud auf die Biskotten geben und mit dem restlichen Pudding bedecken. Die Gläser abgedeckt kalt stellen.

Den restlichen Rhabarber in ein gefrierfähiges Gefäß geben und für ca. 60 Minuten einfrieren. Gefrorenen Rhabarber mit dem Schafmilchjoghurt in einen Mixer geben und grob pürieren. Erneut in das Gefäß füllen und mindestens 60 Minuten einfrieren bis das Rhabarbereis cremig-fest ist.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Den Schlagobers mit Vanillemark und dem restlichen Zucker (30g) steif schlagen. Minze in feine Streifen schneiden.

Das Rhabarbereis auf die Gläschen verteilen und je einen Gupf Vanilleobers dekorativ daraufsetzen. Mit Minze garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Ziehzeit: ca. 15 Min.

Gefrierzeit: mind. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simpel

*Wir wünschen guten Appetit! 😊*