



Rhabarber Schicht- Dessert mit Minze



Zutaten für 4 Portionen

- 800 g Rhabarber
- 140g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 500ml Schafmilch
- 8 Biskotten
- 1 Vanilleschote
- 400ml Schlagobers
- 4-8 Minzeblätter
- 2 Becher Schafmilchjoghurt



Zubereitung

Die Enden der Rhabarberstangen entfernen und die harten Fasern abziehen. Die Stangen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit ca. 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. Abkühlen lassen.

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

Die Hälfte des Puddings auf 4 Dessertgläser (ca. 500ml) 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 auf einem Blech verteilen und ca. 60 Minuten einfrieren.

Gefrorenen Rhabarber mit dem Joghurt in einen Mixer geben und grob pürieren. In ein Gefäß umfüllen und mindestens 60 Minuten einfrieren, bis das Rhabarbereis cremig-fest ist.

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

Das Rhabarbereis auf die Gläser 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: einfach

Wir wünschen Guten Appetit! 😊