

Himbeer-Rhabarber-Creme

Himbeer-Rhabarber-Creme

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [16.5.2018](#)

Creatio [Marco Beng](#)



Zutaten für 6 Personen

- 500 g Rhabarber
- 100 g Himbeeren
- 2 Esslöffel Orangensaft (frische Orange)
- Minzeblätter

Himbeer-Rhabarber-Creme

- 500 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker oder Vanilleschote
- 500 g Magerquark
- 6 Esslöffel Sahne
- 1 Zimtstange
- 3 Esslöffel Vanillepuddingpulver
- 100 ml Wasser
- Schlagrahm

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden, ca. 1 cm lang.
2. Die Rhabarberstücke im Topf mit einer Stange Zimt und 50 g Zucker in 100 ml Wasser etwa fünf bis sechs Min. kochen lassen.
3. Anschließend Puddingpulver mit Vanillegeschmack einrühren.
4. Alles nochmals kurz aufkochen und die Zimtstange entfernen.
5. Ein paar Himbeeren zur Dekoration auf die Seite legen.
6. Die restlichen Himbeeren dazugeben, abkühlen lassen.
7. Orangensaft unter die Masse ziehen.
8. Mascarpone Masse: Mascarpone mit Sahne und Quark rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben, verrühren.
9. Abwechselnd in Gläser schichten und kalt servieren.
10. Mit Rahm, Himbeere und Minzeblatt dekorieren

Dazu: Himbeer-Likör o.Ä.