

# Rhabarber-Crème

---

Rhabarber-Crème

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menu: [10.05.2023](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 4 Personen:

500 g Rhabarber  
250 ml Wasser  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
3 Eier  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
400 ml Schlagrahm  
Minze

ZUBEREITUNG:

Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit dem Wasser weich dünsten.  
Puddingpulver mit 4 EL Wasser anrühren, zum Rhabarber geben und aufkochen lassen.  
Anschließend die Rhabarbercreme abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen, cremigen Masse schlagen.  
Diese unter den abgekühlten Rhabarber ziehen. Eiweiss zu Eischnee und Schlagrahm steif schlagen.  
Den Eischnee und die Hälfte des Schlagrahms vorsichtig unter die Masse heben.  
Die Rhabarbercreme in Dessertschalen füllen und mit dem restlichen Schlagrahm und den Minzeblättern garnieren.

Dessert bis zum Servieren kühl stellen.