Erdbeer-Rhabarber-Dessert

Ein fruchtiges Rhabarber-Dessert mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze und frischer Joghurt-Sahne-Creme – ganz einfach im Glas zubereiten.

etwa 4 Portionen gelingt leicht bis 40 Minuten

Zutaten:

Erdbeer-Rhabarber-Grütze:
250 g Rhabarber
100 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
100 g Zucker
250 g Erdbeeren

Joghurt-Sahne-Creme:
100 g Schlagsahne
150 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

Wie bereite ich ein Erdbeer-Rhabarber-Dessert zu?:

1 Vorbereiten:
Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden.

2 Erdbeer-Rhabarber-Grütze zubereiten:
Rhabarberstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3 Joghurt-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Hälfte der Fruchtmasse in Dessertschalen oder -gläser füllen. Creme darauf verteilen und restliche Fruchtmasse daraufgeben. Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit übrigen Erdbeeren verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)