

RHABARBER-ZIMT-CRÈME

Zutaten (4 Portionen)

- 250g Rhabarber
- 75g Zucker
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 4 EL Zitronat
- 250g Blanc battu (Quarkprodukt)
- 100ml Rahm
- Einige Baumnusskerne, zum dekorieren.

Den gewaschenen, gerüsteten und Stücke geschnittenen Rhabarber mit Zucker, Zitronensaft, Zimtstange und Zitronat in einer Pfanne aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstange entfernen. 2 EL vom entstandenen Kompott für die Garnitur beiseitestellen. Rhabarberkompott und Blanc battu mischen. Den steiggeschlagenen Rahm sorgfältig unter die Creme rühren. Rhabarber-Zimt- Crème in Schalen oder Gläser füllen. Mit Kompott garnieren. Nach Belieben die Crème 1-2 Stunden anfrieren lassen.

