



Dessert mit Rhabarber

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	1000 g
Zucker	240 g
Traubensaft	8 EL
Mascarpone	500 g
Joghurt, natur	300 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Butterkekse	4 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf auf mittlerer Stufe zusammen mit 75 g Zucker und Traubensaft aufkochen und für ca. 2 Min. weich garen. Anschließend abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel Mascarpone mit übrigem Zucker und Joghurt verrühren. Schokolade fein reiben. Für das Dessert Rhabarber abwechselnd mit Mascarpone-Creme und Butterkeksen in Gläser füllen und mit Schokostreuseln servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	886 kcal		
Kohlenhydrate	93 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	19 g	Fette	51 g