Quarkcreme mit Erdbeeren und Rhabarber

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	400 g
Apfelsaft	100 ml
Zuckerrübensirup	6 EL
Erdbeeren	300 g
Schlagsahne	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Butterkekse	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Apfelsaft und 5 EL Zuckerrübensirup aufkochen und ca. 3 Min. köcheln, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Auskühlen lassen.

2. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und bis auf einige kleine Beeren zum Garnieren würfeln.

3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark mit 1 EL Sirup und 4 EL Rhabarbersud abschmecken. Sahne vorsichtig unterheben.

4. Butterkekse grob zerbröseln, 2 EL beiseitelegen. Butterkekse mit Rhabarbersud und Erdbeeren in Schälchen verteilen, Quarkcreme darübergeben. Im Kühlschrank mind. 20 Min. durchziehen lassen. Mit ganzen Erdbeeren und übrigen Butterkeksen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	320 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g