



Rhabarber-Cantuccini-Trifle

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Orangen	1 St.
Puderzucker	75 g
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	300 g
Milch	50 ml
Vanille Zucker	8 g
Minze, frisch	5 g
Cantuccini	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, feine Reibe

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Orange heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf 40 g Puderzucker (10 Lidl-Löffel) auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Rhabarber zugeben und ca. 2–3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Frischkäse, Milch, 35 g Puderzucker (9 Lidl-Löffel), Vanillinzucker, 2 EL Zitronensaft und Orangenschale verrühren. Minze waschen, trocken schütteln und 4 Spitzen zum Garnieren beiseitelegen. Cantuccini grob zerschneiden oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerstoßen.
3. In 4 Gläser abwechselnd erst Cantuccini, dann Frischkäsecreme und zuletzt Rhabarberkompott schichten. Mit Minze garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	453 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g