Rhabarber Dessert

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Zucker	70 g
Apfelsaft	50 ml
Schlagsahne	300 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen, Enden entfernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Rhabarber mit Zucker und Apfelsaft aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 4–5 Min. weich garen, bis der Rhabarber zerfällt. Auskühlen lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker untermengen. Kaltes Rhabarberpüree locker unterziehen. Rhabarber Dessert auf Portionsgläser oder Schalen verteilen und bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du den Rhabarber mit der Schale verarbeitest, wird der Fool schön rosa, dafür eignen sich am besten zarte, dünne Stangen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	197 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g