

Süße Rhabarber-Creme

Zutaten für 2 Personen

Quarkcreme:	200 g Magerquark etwas Mineralwasser (je nach Konsistenz) 1 EL Vanillezucker
Rhabarber-Kompott:	200g Rhabarber 12 g Zucker etwas Wasser ½ TL Kartoffelstärke + 2 Blätter Minze (zum dekorieren)

Zubereitung

1. Den Quark mit Vanillezucker und Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und die Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Die Creme in 2 Schälchen füllen.
3. Für das Rhabarber-Kompott den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarber Stückchen und den Zucker in einen Topf mit Wasser geben und 10 Minuten kochen.
4. Die Kartoffelstärke mit etwas Wasser anrühren und das Rhabarber Kompott so binden.
5. Das abgekühlte Kompott auf die Quarkcreme geben und das Dessert mit einem kleinen Zweig Minze dekorieren.

Wir wünschen guten Appetit!

