

Erdbeer-Rhabarber-Creme

| | |
|--|---|
| <p>50 dag Erdbeeren</p> <p>50 dag Rhabarber</p> <p>10 dag Zucker</p> <p>Saft von 1 Zitrone</p> <p>0,75 l Wasser</p> <p>1 Pkg Vanillepudding (4 dag)</p> <p>Schlagobers</p> | <ul style="list-style-type: none">➤ Erdbeeren vierteln, mit Zitronensaft und Zucker marinieren➤ Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden, in einen Topf geben, Zucker darüber streuen und 30 Minuten ziehen lassen➤ Wasser zu Rhabarber gießen, zum Kochen bringen, 5 Minuten sanft köcheln➤ Puddingpulver in etw. kaltem Wasser anrühren, zu Rhabarber geben und aufkochen lassen, Creme geliert➤ in Portionsschalen aufteilen oder in eine Schüssel geben➤ auskühlen lassen <p><i>die Creme harmoniert sehr gut mit Schlagobers oder Vanilleeis</i></p> |
|--|---|