


Erdbeer-Rhabarber-Dessert

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht bis 40 Min.**Fruchtzubereitung:**

250 g Rhabarber

100 ml Wasser

Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen

100 g Zucker

250 g Erdbeeren

Creme:

100 g Schlagsahne

150 g Joghurt

Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden.

2 Fruchtzubereitung:

Rhabarberstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verziern beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

3 Creme:

Sahne und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Hälfte der Fruchtmasse in Dessertschalen oder -gläser füllen. Creme darauf verteilen und restliche Fruchtmasse daraufgeben. Dessert mit übrigen Erdbeeren verziern. Bis zum Verzehr kalt stellen.