

Rhabarber-Quark

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Rhabarber, frisch
75 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
½	Zitrone oder 1 EL Zitronensaft
500 g	Sahnequark
125 ml	Vollmilch
50 g	Zucker

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Den Rhabarber gründlich waschen, die trockenen Schnittkanten abschneiden und mit einem Messer vom unteren Stielansatz aus die Fasern abziehen.
- Rhabarber in 2 cm große Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen.
- Sobald der Rhabarber Saft gezogen hat, ein Päckchen Vanillezucker hinzufügen und (ca. 10 Min.) weich dünsten (4 Rhabarberstücke zum Dekorieren etwas fester lassen und eher aus dem Topf nehmen.). Im Anschluss den Rhabarber auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zitrone pressen.
- Quark mit Milch, Zucker, dem zweiten Päckchen Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft verrühren, abschmecken.
- Quark mit Rhabarberkompott abwechselnd in eine Glasschale oder in kleine Dessertgläschen füllen und mit dem zur Seite gestellten Rhabarber garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 335 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
381 kcal	15 g	43 g	15,8 g	0,24 g