

## Quarkcreme mit Rhabarber

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 1 Std. 50 Min.  
für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

### Rhabarber-Kompott

- 2 Esslöffel **Orangensaft**
- 2 Esslöffel **Grenadine-Sirup**
- ca. 4 Esslöffel **Zucker**
- 3 **Nelken**

1 kg **Erdbeer-Rhabarber**, schräg  
in ca. 5 mm dicken Scheiben

zusammen in einer Chromstahlpfanne  
aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt  
ca. 5 Min. köcheln, Nelken herausnehmen

begeben, ca. 4 Min. knapp weich köcheln.  
Rhabarber absieben, Flüssigkeit auffangen,  
davon 2 Esslöffel mit dem Rhabarber in  
eine Schüssel geben, abkühlen, zugedeckt  
kühl stellen. Rest zurück in die Pfanne  
giessen, beiseite stellen

### Quarkcreme

- 1 **frisches Eigelb**
- 1 Esslöffel **Zucker**

mit dem Schwingbesen oder den Schwing-  
besen des Handrührgerätes rühren, bis die  
Masse hell ist

- 125 g **Halbfettquark**
- ½ Teelöffel **Vanillezucker**

darunter rühren

- 2 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in kaltem  
Wasser eingelegt, abgetropft  
**beiseite gestellte Flüssigkeit**,  
siedend

Gelatine mit der siedenden Flüssigkeit auf-  
lösen, mit 2 Esslöffel Masse mischen und  
sofort gut unter die restliche Masse rühren.  
Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht  
fest ist, glatt rühren

- 1 dl **Rahm**, steif geschlagen
- 1 **frisches Eiweiss**, mit
- 1 Prise **Salz** steif geschlagen

mit dem Gummischaber sorgfältig unter  
die Masse ziehen

**Füllen:** je 2 Esslöffel Quarkcreme in die Gläser füllen, ca. 10 Min. kühl stellen,  
je ca. 2 Esslöffel Kompott darauf verteilen, mit restlicher Quarkcreme  
bedecken, nochmals ca. 10 Min. kühl stellen. Restliches Kompott darauf  
geben, zugedeckt ca. 1½ Std. kühl stellen.

**Pro Person:** 12 g Fett, 9 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1159 kJ (277 kcal)

