



Rhabarberdessert mit Vanillecreme

Zutaten:

(Für 4 Personen)

1 Vanilleschote
100 ml Milch
150 ml Sahne
3 Eigelb
30 g Zucker

500 g Rhabarber
80 g Zucker
50 ml Weißwein
50 ml Orangensaft
150 ml Sahne
1 P. Vanillezucker
Orangeat

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch und Sahne mit der Vanilleschote und ausgekratztem Mark verrühren und aufkochen, von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Die warme Sahnemilch in einem dünnen Strahl langsam in die Eigelbcreme rühren. Die Masse zurück in den Topf gießen und auf kleinster Flamme unter ständigem Schlagen zur Soße aufschlagen, nicht kochen lassen. Die Vanillesoße in eine Sauciere füllen, abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Rhabarber waschen, schälen und in

Stücke schneiden. Zucker mit Weißwein und Orangensaft aufkochen lassen und Rhabarber zugeben. Etwa 3–4 Minuten köcheln lassen, sodass der Rhabarber gar ist, aber nicht auseinanderfällt. In Gläser füllen und abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Vanillecreme auf den Rhabarber geben und mit geschlagener Sahne sowie gehacktem Orangeat garniert servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rhabarberdessert