

INGWER-QUARK-CROSTINI MIT RHABARBER



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlbefinden.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

für 4 Personen

Rhabarber:

1 dl Himbeersirup
1 EL Zitronensaft
ca. 25 g kandierter Ingwer, in Scheiben
400 g Rhabarber, in ca. 5 cm langen Stücken

Ingwer-Quark:

350 g Quark aus Vollmilch
1 TL Ingwerpulver
3-4 EL Puderzucker

Crostini:

4 Brioches, in ca. 1 cm dicken Scheiben
30 g Butter, weich



ZUBEREITUNG

- 1 Den Sirup mit dem Zitronensaft und kandierten Ingwer aufkochen. Den Rhabarber begeben, zugedeckt nur knapp weichköcheln, herausnehmen, auskühlen. Den Sirup auf ca. 1 dl Flüssigkeit einkochen, beiseite stellen.
- 2 Für den Ingwer-Quark alle Zutaten verrühren, zugedeckt kalt stellen.
- 3 Die Brioches-Scheiben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 4-5 Minuten toasten, auf Teller verteilen.
- 4 Den kalten Ingwer-Quark darauf verteilen. Die Rhabarberstücke darauflegen und mit dem Sirup beträufeln, sofort servieren.

Für die Rhabarber statt kandierter Ingwer Zitronat und für den Quark Zitronenschale verwenden.