

## 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 Brioche, 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 Brioche-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.