

QUARKAUFLAUF MIT RHABARBER-SORBET



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für Kopfarbeiter.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Für 6 Förmchen von 2 dl Inhalt

Butter und Zucker für die Förmchen

Rhabarber-Sorbet (ca. 500 g):

300 g Rhabarber, klein gewürfelt

50 g Zucker

1 TL Zitronensaft

1 dl Holunderblütensirup

2 EL Doppelrahm

Quarkauflauf:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

50 g Zucker

3 Eigelb

2 EL Grand Marnier oder Wasser

je ½ Zitrone und Orange, abgeriebene Schale

250 g Halbfettquark

2 EL Maisstärke

½ TL Backpulver

Pistazien, fein gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Förmchen bebuttern und mit Zucker ausstreuen.

2 Für das Sorbet Rhabarber, Zucker, Zitronen-Saft und Holunderblütensirup zugedeckt weich kochen. Mit dem Rahm pürieren und auskühlen lassen.

3 Rhabarbermasse in der Glacemaschine oder unter mehrmaligem Rühren 4-6 Stunden im Tiefkühler gefrieren.

4 Für den Quarkauflauf Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eigelb und Grand Marnier kurz darunter rühren. Zitronen- und Orangenschale, Quark, Maisstärke und Backpulver darunter ziehen.

5 Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

6 Förmchen herausnehmen. Je 1 Kugel Rhabarber-Sorbet darauf geben, garnieren und sofort servieren.

Statt Holunderblüten- Zitronensirup verwenden.