

REISGLACE MIT RHABARBERKOMPOTT



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Für 4 Personen

Glace:

2 dl Vollrahm
2 dl Milch
50 g Rundkornreis, z.B. Camolino
250 g Rahmquark
1 TL Honig
2-3 EL Zucker
½ Zitrone, abgeriebene Schale

Kompott:

2 dl Wasser
2-3 EL Zucker
400 g Rhabarber, in Würfel geschnitten
Zuckerveilchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Für die Glace Rahm und Milch aufkochen. Reis beifügen, unter mehrmaligem Rühren unbedeckt ca. 40 Minuten leicht kochen. Pfanne von der Platte nehmen, Reis 15 Minuten ausquellen lassen, auskühlen lassen. Quark, Honig, Zucker und Zitronenschale beimischen.
2. Masse in der Glacemaschine anfrieren. Oder Masse in ein tiefkühlgeeignetes Gefäss füllen, 3-4 Stunden anfrieren, mehrmals umrühren.
3. Für das Kompott Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarber begeben, ca. 5 Minuten weich garen, auskühlen lassen.
4. Reisglace und Rhabarberkompott in Dessertschalen anrichten, garnieren.