

RHABARBER-ZIMT-CRÈME

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

250 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten
75 g Zucker
½ TL Zitronensaft
1 Zimtstängel
4 EL Zitronat
250 g Blanc battu
1 dl Rahm, steif geschlagen

Tagetesblüten zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Rhabarber, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Zitronat in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen. 2 EL für die Garnitur beiseitestellen.

2 Rhabarberkompott und Blanc battu verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schalen verteilen, garnieren.

Nach Belieben die Crème 1-2 Stunden anfrieren lassen.

