

RHABARBER-ZITRONEN-BRIOCHES



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlbefinden.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 grosse Brioches, je ca. 60 g

Füllung:

300 g Rhabarber, gewürfelt

2 EL Zitronat

Butter zum Dämpfen

50-75 g Zucker

Zitronenquark:

250 g Quark

½ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft

2-3 EL Zucker



Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Bei den Brioches Deckel wegschneiden. Brioches aushöhlen und mit Deckel im auf 80 °C vorgeheizten Ofen erwärmen.

2 Für die Füllung Rhabarber und Zitronat in der Butter andämpfen. Mit dem Zucker zugedeckt 5-10 Minuten zu einem Kompott kochen.

3 Für den Quark alle Zutaten verrühren.

4 Brioches auf Teller geben, Füllung darin verteilen. Zitronenquark und Deckel dazugeben. Mit Puderzucker bestreuen.

Brioche-Inneres klein würfeln, in Butter rösten und dazu servieren.