

## Schaumcrème auf Rhabarber

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl Inhalt

Rhabarber:

300 g Rhabarber, in Würfel geschnitten

75 g Zucker

wenig abgeriebene Orangenschale und 2 EL Saft

Schaumcrème:

1 dl Orangensaft

wenig abgeriebene Orangenschale

4 EL Zucker

4 Eigelb

4 EL Rahm

Orangenzesten zum Garnieren



### Zubereitung

1. Rhabarber mit Zucker, Orangenschale und -saft knapp weich kochen. Rhabarber in Gläser verteilen, den Saft einkochen, dann in die Gläser giessen.
2. Schaumcrème: Alle Zutaten in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen im warmen (nicht kochenden) Wasserbad schaumig und warm schlagen. Sofort über die Rhabarber verteilen, garnieren und sofort servieren.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 230 kcal, 4g Eiweiss, 9g Fett, 32g Kohlenhydrate.