

Rhabarber- Vanillecreme



Zutaten:	Zubereitung:
400 g Rhabarber 50 ml Wasser 50 g Zucker	Waschen, schälen, in ca. 1cm breite Stücke schneiden, in einen Kochtopf geben. Zufügen, Rhabarber weich dünsten.
6 Blatt Gelatine	In kaltem Wasser einweichen, in das heiße, aber nicht mehr kochende Kompott rühren. In Portionsschälchen füllen, abkühlen lassen.
2 Eier 30 - 40 g Speisestärke 30 g Zucker 1 Vanillezucker	In einen Topf geben und verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
500 ml Milch	Zufügen, verrühren.
1/2 Vanilleschote	Das Mark herauskratzen, zusammen mit der Schote zur Milch geben, unter stetigem Rühren zum Kochen bringen → sofort von der heißen Platte nehmen.
Die Vanillecreme auf die Rhabarbermasse geben, mit sehr fein gewürfelten Rhabarberstückchen bestreuen und kalt stellen.	
Wer keinen Rhabarber mag, kann auch anderes Obst nehmen. Z. B. Äpfel, dann statt Wasser Johannisbeerensaft zugeben, damit es sich farblich von der Vanillecreme etwas abhebt.	



Frühling



Sommer



Herbst



Winter

