

**Theresa Knipschild**  
**Rhabarber-Erdbeer-Dessert im Glas**

**Freitag, 3. Mai 2024**  
**Rezept für 6 Personen**

**Zutaten:**

300 g	Rhabarber
50 g	Zucker
20 ml	Wasser
200 ml	Weißwein (ersatzweise Trauben- oder Apfelsaft)
40 g	TK-Himbeeren
3	Bio-Orange
10 g	Speisestärke
300 g	Erdbeeren
200 g	Sahne
40 g	Puderzucker
250 g	Mascarpone oder Quark (mittlere Fettstufe)
20	Löffelbiskuits
6	Dessertgläser à ca. 200 ml Inhalt

**Zubereitung:**

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel von ca. 5 mm schneiden.
2. Zucker mit 20 ml Wasser in einen Topf geben und bernsteinfarben karamellisieren, dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf eher schwenken. Karamellisierten Zucker mit Weißwein oder Saft ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell vom Topfboden gelöst hat.
3. Dann die TK Himbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einköcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen
5. Anschließend die Himbeer-Zuckermischung mit einem Pürierstab fein mixen und wenn gewünscht durch ein Sieb abseihen, um die Himbeerkerne zu entfernen. Dann das Püree wieder in den Topf geben.
6. Speisestärke mit 20 ml kaltem Wasser anrühren und zum Püree in den Topf geben. Ca. 40 Sekunden unter Rühren kochen lassen, bis die Masse andickt. Rhabarberstücke zugeben und etwa von einer Viertel Orange die Schale frisch darüber reiben. Gut unterrühren und alles etwa eine Minute unter Rühren köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Rhabarberkompott abkühlen lassen.
7. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Wenn gewünscht einige Erdbeeren zur Garnitur mit Grün beiseite legen. Geputzte Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
8. Für die Creme Sahne mit Puderzucker halbsteif aufschlagen.
9. Mascarpone oder Quark in einer Schüssel glattrühren und die Sahne unterheben. Frischen Abrieb einer Viertel Orange ebenfalls zugeben.
10. Von den Orangen den Saft auspressen.
11. Zum Schichten des Desserts in jedes Glas jeweils zwei Löffelbiskuits zerkrümeln. Dann mit je 2 EL Orangensaft beträufeln. Jeweils 1 EL Rhabarberragout und 1 EL Erdbeeren auf die Löffelbiskuits geben. Darauf jeweils 2 EL Mascarponecreme verteilen und mit einem Löffel glattstreichen. Je einen weiteren Löffelbiskuit zerkrümelt darauf geben und mit 1 EL Orangensaft einweichen, Früchte und Creme weiter schichten. Mit Creme abschließen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.
12. Kurz vor dem Servieren mit restlichem frisch zerkrümelten Löffelbiskuit, Rhabarberragout und frischen Erdbeeren garnieren.

