

# Erdbeer-Rhabarber-Dessert

Ein fruchtiges Rhabarber-Dessert mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze und frischer Joghurt-Sahne-Creme – ganz einfach im Glas zubereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Erdbeer-Rhabarber-Grütze:

250 g Rhabarber  
100 ml Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
100 g Zucker  
250 g Erdbeeren

### Joghurt-Sahne-Creme:

100 g Schlagsahne  
150 g Joghurt  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

Wie bereite ich ein Erdbeer-Rhabarber-Dessert zu?:

## 1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden.

## 2 Erdbeer-Rhabarber-Grütze zubereiten:

Rhabarberstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

## 3 Joghurt-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Hälfte der Fruchtmasse in Dessertschalen oder -gläser füllen. Creme darauf verteilen und restliche Fruchtmasse daraufgeben. Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit übrigen Erdbeeren verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.