

# Rhabarber mit Zitronencreme

- für 4 Personen -

## Zutaten:

### für den Rhabarber:

400 g Rhabarber in Stücke geschnitten

100 g Rohrohrzucker

1 EL Vanillezucker

### für die Zitronencreme:

¼ l Trinkmilch 1,5 % Fett

250 g Speisequark, mager

1 Pck. Vanillesoßenpulver

1 unbehandelte Zitrone

2 EL Rohrohrzucker

Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Rhabarber mit dem Zucker vermengen und 2 Stunden das Wasser aus dem Rhabarber ziehen lassen - Rhabarber mit dem Zucker aufkochen und ca. 5 Minuten garen, nach dem Abkühlen in Gläser füllen - aus Milch und Vanillesoßenpulver eine Vanillesoße zubereiten, etwas abkühlen und die abgekühlte Soße unter den Quark heben, mit geriebener Zitronenschale und Rohrohrzucker abschmecken - kurz vor dem Servieren die Zitronencreme auf den Rhabarber geben und mit Zitronenmelisse garnieren

## Nährwertangaben:

1 Portion = 190 kcal, 1 g Ball., 3,6 mg tier. Chol.

4 KHE