



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

25 dag	Rhabarber
10 dag	Zucker
1 Stk.	Zitrone, unbehandelt
1 Msp.	Ingwer
6 Blätter	Gelatine
250 ml	Joghurt
125 ml	Schlagobers
10 dag	Kochschokolade
15 dag	Erdbeeren
5 dag	Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Erdbeersalat eventuell mit einigen Tropfen Erdbeerlikör oder Holundersirup verfeinern.:)

Eva Ulram

Referentin für Ernährung in Neusiedl am See

Quellen:

- Christine Rittsteuer:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Rhabarbertörtchen auf Erdbeersalat

Zubereitung

Rhabarbertörtchen:

- Zutaten: 25 dag Rhabarber, 10 dag Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone (unbehandelt), 1 Msp. frischer Ingwer, 6 Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ l Joghurt, $\frac{1}{8}$ l Schlagobers, 10 dag Kochschokolade für die Garnitur
- Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zucker, Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Ingwer und 3 EL Wasser gut vermischen.
- Rhabarber auf kleiner Flamme weich kochen, vom Feuer nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.
- Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im warmen Rhabarberpüree auflösen.
- Joghurt einrühren und die Masse abkühlen lassen (sie darf allerdings nicht fest werden).
- Obers schlagen und die Hälfte davon in die Masse einröhren, das restliche Obers unterheben.
- Masse in Förmchen (Inhalt ca. 1/8 l) füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 3 Stunden).
- Vor dem Anrichten die Schokolade in kleine Stücke brechen und über Wasserdampf schmelzen.
- Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Rhabarbertörtchen auf Teller stürzen und mit der geschmolzenen Schokolade verzieren.

Erdbeersalat:

- Zutaten: 15 dag Erdbeeren, 5 dag Staubzucker, Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Die Erdbeeren putzen, waschen und in ca. $\frac{1}{2}$ cm große Stücke schneiden.
- Den Staubzucker mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone gut verrühren.
- Die Erdbeerstücke untermischen und einige Minuten ziehen lassen.