

# Rhabarber-Crème (4 Pers.)

Das erfrischende Frühlingsdessert !

Pro Pers.: 245 kcal / 1027 KJ / 12 g Fett / 6,6 g Protein / 26 g Kohlenhydrate

500 g	Rhabarber, gewürfelt	
1 dl	Süssmost	Rhabarbern weichkochen
1 dl	Süssmost	
1 El	Stärkemehl	zusammen verrühren, zu den Rhabarbern giessen 1-2 Min. mitkochen
2	Eier	
4-6 El	Zucker	
½ TI	Zitronenschale, gerieben	in einer Schüssel verrühren, das heisse Mus dazu- giessen, nochmals in die Pfanne geben, unter Rühren bis vors Kochen bringen. Crème abkühlen lassen
100 g	Joghurt natur	unter die erkaltete Creme mischen
2 dl	Rahm od. Halbrahm	steif schlagen, ein Teil davon in einen Spritzsack füllen, den Rest unter die Crème ziehen, In Dessertschalen anrichten
	Erdbeeren, halbiert Zitronenmelisseblätter	zum Garnieren

**Tipp:** Rhabarber mit Zwetschgen ersetzen (gekochte Zwetschgen durch das Passevite treiben)

Statt Joghurt und Rahm: nur Rahm oder nur Joghurt verwenden

