Joghurt-Oberscreme mit Rhabarber

Die Joghurt-Oberscreme mit Rhabarber ist ein leichtes und cremiges Dessert mit fruchtiger Note. Eine ideale Rezept-Idee für einen Nachtisch im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

0.5 l	Eistee (Pfirsich)
1 Stk.	frische Bio-Zitrone (für Zitronenzeste)
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Speisestärke
1 EL	Wasser
150 g	Rhabarber
200 g	Schlagobers
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Griechischer Joghurt

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Oberscreme mit Rhabarber** zuerst das Rhabarber-Kompott zubereiten. Den Pfirsich-Eistee mit Zitronenschale und Vanillezucker in einem kleinen Topf etwa 10 Minuten einkochen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Speisestärke mit Wasser glatt rühren, in den Eistee einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Rhabarber hinzufügen und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten weich aber noch bissfest köcheln lassen. Das Kompott von der Hitze nehmen und rasch abkühlen lassen.

2. Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker halbsteif schlagen. Den griechischen **Joghurt** löffelweise unterrühren und weiter schlagen, bis eine cremige, luftige Masse entsteht. Die Joghurtcreme in Dessertschalen füllen und glatt streichen. Das abgekühlte Rhabarber-

Kompott samt Sud darauf verteilen und genießen.

Tipp

Die Joghurt-Oberscreme mit Rhabarber gut gekühlt servieren. Nach Belieben mit frischer Minze oder etwas Zitronenabrieb verfeinern.