# Rhabarbermousse

Die kurze Rhabarbersaison sollte man für dieses wunderbare Dessert nutzen: Feines Rhabarbermousse mit Grand Marnier.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Rhabarber |
| 250 ml | Weißwein |
| 300 g | Zucker |
| 50 ml | Grand Marnier |
| 0.25 Stk. | Zitronen (die abgeriebene Schale) |
| 1 Prise | Zimt |
| 1 Prise | Nelken |

## Zubereitung

1. Für das Rhabarbermousse zu Beginn den Rhabarber schälen und in Stückchen schneiden (etwa 2 Zentimeter lang). Rhabarber in einen Topf geben. Zucker, Grand Marnier, Weißwein, Zitronenschale, Nelken und Zimt zufügen.

2. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und dabei rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen. Anschließend auf Dessertgläser verteilen und servieren.

## Tipp

Das Rhabarbermousse kann man mit Rhabarberstückchen und Minzeblättern schön dekorieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.