Topfencreme mit Rhabarber-Mus a lá Steininger

Die Abklärung bezüglich Unverträglichkeiten der Lebensmittel erfolgt auf eigene Verantwortung!2

PORTIONEN: 2-3 ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. KÜHLZEIT: 30 MIN.

ALLERGENE: G **REZEPT: GABRIELE SOPRANO | STEININGER´S LADELE**

Zutaten

300g Rhabarber

200g Cremetopfen

200g Mascarpone

3-4 EL Obers

2 x 50g Zucker (Zucker-Menge kann variiert werden)

wer mag: etwas Vanillezucker

1 Spritzer Zitronensaft

50g dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Rhabarber waschen und putzen. Das Ende der Stangen abschneiden und den Rhabarber in ca. 1 cm dicke Stücke würfeln.
2. Rhabarberwürfel und 50g Zucker in einen Topf geben, vermischen und für 15 Min ziehen lassen. Zitronensaft dazugeben und langsam auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wasser muss nicht extra dazu gegeben werden.
3. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, zu einem cremigen Mus rühren.
4. Cremetopfen, Mascarpone und Obers verrühren. Zucker und wer mag Vanillezucker nach Geschmack beigeben und verrühren.
5. Wenn das Rhabarber-Mus ausgekühlt ist abwechselnd mit der Topfencreme in Gläser schichten.
6. Gläser ca. 30 Minuten kalt stellen.
7. Schokolade hacken und über die Topfencreme mit Rhabarber-Mus streuen. Genießen.

Kochen mit den Kids: z.B. Rhabarber schneiden, Topfencreme abrühren, Rhabarber-Mus und Topfencreme in die Gläser schichten ...

Rhabarber-Stücke mit Zucker köcheln lasse und zu einem Mus verrühren.

Zutaten für die Topfencreme verrühren und nach Belieben mit Zucker verfeinern.

Nach einer kurzen Kühlzeit mit gehackter Schokolade bestreuen und genießen.

STILLE HELDEN

Richtig gutes Essen für schwer kranke Kinder und ihre Familien

Kindgerechte Kochboxen mit besten regionalen Zutaten. Versandkostenfrei und stark vergünstigt für schwer kranke Kinder und ihre Familien.

Infos: www.gaumenfest.at/stille-helden-aktion

Mit freundlicher Unterstützung von:

STEININGER'S Hofladen „Ladele" Genuss von daham

Steininger´s Mehlmanufaktur & Steininger´s Ladele

Glanfurtstraße 6-8
9065 Ebenthal
T. 0676-9439808

Neben vielen Getreide- und Mehlsorten finden sich in Steininger´s Ladele - eine Schatzkammer des guten Geschmacks - Köstlichkeiten aus der Heimat und darüber hinaus, die die Herzen von Freunden des guten Geschmacks höher schlagen lassen: Öle, Nüsse, Honige, Fruchtaufstriche uvm. Auch der wunderbare Risotto-Reis des Rezeptes stammt aus dem kulinarischen Kleinod.

Impressum: Gaumenfest.at | Claudia Hölbling und Laura Städtler | Gartenweg 10, 9063 Maria Saal | T. 0664 4298768 | M. bestellungen@gaumenfest.at