

**Fatmanur Kilic**  
**Rhabarber Dessert****Freitag, 21. April 2023**  
**Rezept für 4 Personen****Zutaten:**

Für Rhabarber und Creme:

300 g	Rhabarber
30 g	Zucker
1-2 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
150 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Mascarpone

Für den Boden:

100 g	Butterkekse
-------	-------------

Für die Deko:

4 EL	Butterkekse, zerbröselt
4	Gänseblümchen (essbare Blüten)

**Zubereitung:**

1. Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden.
2. In einer Pfanne den Rhabarber mit 1 EL Zucker und Zitronensaft andünsten. Der Rhabarber sollte nicht ganz weich aber auch nicht mehr zu hart sein.
3. Rhabarber abkühlen lassen.
4. Für den Boden die Butterkekse zerbröseln.
5. Für die Creme Sahne mit restlichem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
6. Mascarpone kurz durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben.
7. Zum Schichten des Desserts die Keksbrösel in die Gläser füllen. Die Creme drauf verteilen, andünsteten Rhabarber auf der Creme verteilen.
8. Mit etwas Keksbrösel und Gänseblümchen verzieren.