

Erdbeer-Rhabarber-Dessert

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rhabarber-Pudding:

250 g Rhabarberstücke
50 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
100 g Zucker
50 ml Wasser

Zum Unterrühren:

200 g klein geschnittene Erdbeeren

Joghurt-Vanille-Creme:

100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

4 halbierte Erdbeeren

1 Rhabarber-Pudding:

Rhabarberstücke mit Wasser zum Kochen bringen und ca. 4 Min. dünsten. Puddingpulver mit Zucker vermischen und mit Wasser glatt rühren. Das Ganze unter den Rhabarber rühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

2 Zum Unterrühren:

Die Erdbeerstücke unter den erkalteten Rhabarber-Pudding rühren.

3 Joghurt-Vanille-Creme:

Schlagobers mit Paradiescreme-Pulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Das Joghurt mit dem Kochlöffel unterrühren.

4 Die Hälfte des Rhabarber-Puddings in beliebige Gläser füllen und die Creme darauf verteilen. Den übrigen Rhabarberpudding darauf geben.

5 Zum Verzieren:

Das Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Erdbeeren verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.