

Rhabarber-Cheesecake im Glas

ca. 4 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rhabarber-Füllung:

250 g geschälter, klein geschnittener Rhabarber
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Keks-Boden:

50 g Mini-Butterkekse
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
100 ml flüssiges Schlagobers
10 g Staubzucker

Zum Verzieren:

ca. 12 Mini-Butterkekse

1 Rhabarber-Füllung:

Den Rhabarber mit Zucker und Vanille Zucker aufkochen, weich dünsten und abkühlen lassen.

2 Keks-Boden:

Für den Keks-Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. 1 EL Pistazien zur Seite geben. Die Keksbrösel mit den übrigen Pistazien mischen, in vier Dessertgläser füllen und etwas andrücken.

3 Mascarpone-Creme:

Für die Creme Mascarpone mit den übrigen Zutaten glatt rühren.

4 Verzieren:

Abwechselnd Rhabarber und Creme in die Gläser schichten. Mit Keksen und Pistazien verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Mascarpone kann auch Speisetopfen verwendet werden.