

Götterspeise im Glas mit Rhabarberkompott

Zubereiten: 30min

Ruhezeit: 3h

Auf dem Tisch in: 3h30min

1 Portion enthält: Energie: 1080kJ / 258kcal, Fett: 7g, Kohlenhydrate: 40g, Eiweiss: 8g



Zutaten

6 Portionen

6 Gläser von je 2,5 dl Inhalt

Rhabarberkompott:

400 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

5 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

Vanillecrème:

5 dl Milch

1 EL Maisstärke

4 EL Zucker

2 Eier

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

10 – 16 Löffelbiskuits

Zubereitung

1. Kompott: Rhabarber, Zucker und Zitronensaft 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt knapp weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Crème: Alle Zutaten bis und mit Eiern in eine Pfanne geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen.
3. Löffelbiskuits stehend in die Gläser verteilen, lagenweise Rhabarberkompott und Vanillecrème einschichten. Götterspeise nach Belieben zugedeckt 1–2 Stunden kühl stellen oder frisch servieren.

Statt in Gläsern, Löffelbiskuits, Kompott und Vanillecrème in einer Schüssel von 1,5 l Inhalt schichten.

Praktisches Rhabarber-Know-how und noch mehr Rezepte gibts hier