



Rhabarber Weincreme

Zutaten für 6-8 Portionen

500 g Rhabarber (rot)

100 g Zucker

1-2 TL Vanilla Bean Paste

1/8 L Weisswein trocken

10 g Agar Agar oder 3 Bl. rote u. weiße Gelatine

250 ml Schlagsahne

Zubereitung

Den gewaschenen und geschälten Rhabarber in kleine Würfel schneiden und mit Zucker bestreuen, umrühren und Saft ziehen lassen. Dann die Vanilla Bean Paste untermischen und auf kleiner Flamme weich kochen (6-8Min.)

Das Agar Agar oder die Gelatine in Weisswein auflösen, zu dem Rhabarber geben, kurz aufkochen und danach abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne aufschlagen und kalt stellen.

Sobald die Rhabarbercreme beginnt fest zu werden, die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen, dann auf Gläser verteilen und mindestens 2 Std. kalt stellen.

Geschmack erleben.