

Joghurtcreme mit Rhabarberkompott

Zutaten für den Kompott:	1 kg Rhabarber 150 g Zucker 1 EL Zitronensaft 8 EL Orangensaft
Zutaten zum Verzieren:	Puderrucker Zitronenmelisse
Zutaten für die Creme:	2 Becher Joghurt à 150 g 60 g Zucker abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone 1 Päckchen Gelatine ¼ l Sahne

Zubereitung: Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft zu Kompott kochen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -saft in eine Schüssel geben und verrühren. Die nach Packungsanleitung aufgelöste Gelatine in die Joghurtcreme rühren und kaltstellen. Wenn die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben, in eine Glasschüssel füllen und wieder kaltstellen.
Rhabarberkompott zur Joghurtcreme servieren und mit Puderrucker und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Joghurtcreme in Dessertschälchen oder Gläser füllen. Erkalten Rhabarberkompott auf die Creme geben und mit Zitronenmelisse und Puderrucker verzieren.

Variante: Abgekühlten Rhabarberkompott unter die Joghurtmasse mischen, mit Gelatine andicken und wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).