

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rhabarber
- 8 EL schwarzer Johannisbeersaft
- 1 EL Vanillezucker
- 8 EL Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 500 g Naturjoghurt
- 250 g Quark
- 150 g Blaubeeren, aufgetaut
- 150 g Himbeeren, aufgetaut
- 20 Amarettini



4 Personen



ca. 20 Minuten



Zubereitung:

Den Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und mit 6 EL Johannisbeersaft, 1 EL Vanillezucker und 5 EL Zucker in einen Topf geben und ca. 10 Minuten weich kochen lassen. Nun noch die restlichen 2 EL Johannisbeersaft mit der Stärke vermengen und zum weich gekochten Rhabarber geben und einrühren. Alles weitere 2 Minuten erwärmen und dann vom Herd nehmen, andicken und erkalten lassen.

Jetzt den Joghurt mit dem Quark und den restlichen 3 EL Zucker verrühren und beiseite stellen. Sobald der Rhabarber ausgekühlt ist, wird dieser in eine kleine Auflaufform gefüllt und dann mit den aufgetauten Früchten getoppt. Anschließend alles mit der Quarkcreme bedecken und kalt stellen. Vor dem Servieren noch die Amarettini grob zerbröseln und auf das Dessert streuen.