

Rhabarber im Glas

Dessert für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 4 Esslöffel Erdbeer-Sirup
- 1 Vanilleschote
- 8 Vollkorn- oder Dinkel-Zwieback
- 500 g Bifidus-Joghurt natur
- Birnendicksaft (Birnel)

Zubereitung

Rhabarber schälen, waschen und in 1 cm Stücke schneiden. 1 Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote in einer Pfanne mit dem Rhabarber und dem Sirup bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln bis der Rhabarber weich ist. Dies dauert ungefähr 5 Minuten. Rhabarberkompott auskühlen lassen.

Pro Person ein nicht zu hohes Glas mit ca. 2 dl Inhalt bereit stellen.

Einschichten:

- zwei Esslöffel Bifidus ins Glas geben
- ein paar Tröpfchen Birnel darauf träufeln
- einen Zwieback zerbrechen und darauf verteilen
- zwei Esslöffel Rhabarber darüber geben
- einen Zwieback zerbrechen und darauf verteilen

Je nach Glas diesen Vorgang zwei bis dreimal wiederholen und das Dessert ungefähr 10 Minuten ziehen lassen.

Wenn man den Zwieback gerne aufgeweicht mag, kann dieses Dessert auch ein paar Stunden in Voraus zubereitet werden.

