

Rhabarber-Creme

(Rhubarb fool)

Zutaten:

6 - 8 große Stangen Rhabarber

25 g Zucker (evtl. mehr)

Etwas Butter

250 g Schlagsahne

Den Rhabarber waschen in grobe Stücke schneiden und in Zucker und Butter auf schwacher Hitze kochen, bis er weich, jedoch nicht breiig ist. Anschließend pürieren und kalt werden lassen. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben und in den Kühlschrank stellen. Mit Sahnehäubchen, Minzeblättern oder Biskuitstäbchen servieren.

Apfel- und Stachelbeer-Creme werden genauso zubereitet. Bei Stachelbeeren muss das Püree wegen der Kerne gesiebt werden.

Evtl. nach Geschmack nachsüßen.