

Rezept

Quarkmousse mit Rhabarber Röster

Ein Rezept von Quarkmousse mit Rhabarber Röster, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Rhabarber	6 EL Zucker
frisch geriebene Tonkabohne	2 frische Eiweiß (M)
Salz	250 g Magerquark

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 20 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Diese zusammen mit 2 EL Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Dann den Röster abkühlen lassen und mit 1 Prise Tonka würzen.

2. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den restlichen Zucker (2 EL) nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und ein glänzender Eischnee entstanden ist.

3. Den Quark in einer Schüssel cremig rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Mousse in zwei Dessertgläser füllen, glatt streichen und in den Kühlschrank stellen, bis der Röster abgekühlt ist. Zum Servieren den Röster auf der Mousse verteilen und genießen.