

Rezept

Rhabarber-Erdbeer-Trifle mit Vanillesahne

Ein Rezept von Rhabarber-Erdbeer-Trifle mit Vanillesahne, am 17.06.2024

Zutaten

2 Stangen Rhabarber (ca. 200 g)	Saft von 1 Orange
1 EL Zucker	1 kleine Zimtstange
250 g Erdbeeren	4 EL Wodka (nach Belieben)
200 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
150 g heller Biskuit (Wiener Boden; fertig gekauft)	2 TL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, eventuell entfädeln und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Orangensaft, dem Zucker und der Zimtstange in einen Topf geben, aufkochen und 4-5 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Das Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen, die Zimtstange entfernen.

2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, entkelchen und klein schneiden. Nach Belieben mit dem Wodka mischen.

3. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.

4. Den Biskuit in vier Gläser oder Schälchen bröseln. Die Erdbeeren unter den Rhabarber mischen und auf den Biskuitbröseln verteilen. Die Vanillesahne daraufgeben und die Rhabarber-Erdbeer-Trifles mit den gehackten Pistazien garnieren.