

## Rhabarber-Erdbeer Quarkdessert



Zubereitung: 20 min (ohne Warte- und Kühlzeit)

### Zutaten für 2 Portionen:

150 g Rhabarber  
100 g Erdbeeren  
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst  
20 g Zucker  
20 g Löffelbiskuits  
100 g Magerquark  
100 g Sahne  
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst  
20 g Zucker

### Für die Deko:

ein paar Löffelbiskuits, zerbröselt  
halbierte Erdbeeren

### Besondere Werkzeuge:

Handrührgerät mit Schneebesen  
ggf. Haushaltsreibe

### Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, schälen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und klein schneiden. Den Rhabarber zusammen mit dem Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, anschließend etwa 3 min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Erdbeeren hinzugeben und nochmals 3 min köcheln lassen. Anschließend komplett erkalten lassen.

Die Löffelbiskuits klein schneiden und auf die Dessertgläser aufteilen. Die Hälfte der Rhabarber-Erdbeer Masse darüber geben. Den Quark zusammen mit der Sahne, dem Zitronensaft und dem Zucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Die Creme auf beide Gläser aufteilen. Die restliche Rhabarber-Erdbeer Masse darauf verteilen.

Das Dessert nun bis zum Servieren kalt stellen. Direkt vor dem Verzehr mit einer halbierten Erdbeere dekorieren. Ein Löffelbiskuit sehr fein zermahlen, das geht beispielsweise gut mit der feinen Seite einer Haushaltsreibe. Die Brösel in der Mitte des Desserts geben.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥