

## Rhabarber Tiramisu

---



Zutaten für 4-5 Personen:

300 g Rhabarber

50 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

100 g Schlagobers

250 g Topfen

30 g Honig

½ Packung Biskotten

Der Rhabarber wird gereinigt, geschält und in etwa 2 cm große Stücke geschnitten. Mit dem Wasser und dem Zitronensaft mischen und gemeinsam mit dem Zucker in einen Topf geben und etwa 5 Minuten weich köcheln lassen. Das Rhabarberkompott zum Abkühlen zur Seite stellen. Wer mag püriert den Rhabarber.

In der Zwischenzeit wird der Schlagobers aufgeschlagen und mit dem Topfen klumpenfrei verrührt. Zuletzt fügt man den Honig in die Creme.

Die Biskotten werden klein stückig zerkleinert. Das geht am besten indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und dann mit Hilfe von einem Nudelholz zerdrückt.

Man nimmt weite Trink- oder Dessertgläser und bedeckt den Boden mit den Biskottenbrösel, danach kommt das Rhabarbermus und die Schlagoberscreme. Diesen Vorgang wiederholt man bis das Glas voll ist. Als Topping kann man ein paar Erdbeeren auf das Dessert setzen.

Das Dessert im Kühlschrank noch mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

