



Erdbeer Rhabarber Eis

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Für das Eis den Rhabarber putzen schälen und klein schneiden. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vierteln.
- 2** Den Rhabarber mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, die Erdbeeren untermischen, weitere 2 Minuten köcheln, dann vom Herd nehmen, erkalten lassen und pürieren.
- 3** Den Joghurt mit der Milch verrühren. Die Sahne steif schlagen.
- 4** Das kalte Kompott mit der Joghurt-Milch verrühren und die Sahne unterheben.
- 5** In der Eismaschine etwa 30 Minuten cremig gefrieren lassen.
- 6** Oder im Tiefkühler ca. 4 Stunden frieren lassen, dabei alle ca. 30 Minuten umrühren, damit sich keine zu großen Kristalle bilden.

Zutaten

350g	Rhabarber	200ml	Schlagsahne
100g	Erdbeeren	100g	Joghurt
75g	Zucker	100ml	Milch



Erdbeer Rhabarber Crumble

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stückchen schneiden.
- 2** Rhabarber und Zucker in einer Schüssel vermengen und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- 3** Mehl, Butter, Rohrzucker und Eigelb zu Streuseln vermengen. Streusel ca. 1 Stunde kaltstellen.
- 4** Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber, Vanillezucker und Erdbeeren mischen und in eine große oder 6 kleine ofenfeste Formen geben.
- 5** Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Zutaten

600g	Rhababer	2 EL	Zucker
200g	Mehl	1	Eigelb
125g	Butter	1 pck.	Vanillezucker
100g	Rohrzucker		
500g	Erdbeeren		