

Hier und heute



Käsekuchen im Glas mit Rhabarberagout

Rhabarber ist perfekt für frühlingshafte Nachspeisen. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild macht ein raffiniertes Dessert mit den süß-säuerlichen Stangen. Ihr diesjähriger Favorit ist Käsekuchen im Glas. Der ist schnell nachzumachen und sehr lecker!

Rezept

Käsekuchen im Glas mit Rhabarberagout

von Theresa Knipschild, für circa 6 Gläser

Zutaten

- 100 g Karamellkekse und einige für die Dekoration
- 30 g Butter
- für die Creme:
- 250 g Quark, mittlere Fettstufe, Zimmertemperatur
- 250 g Mascarpone, Zimmertemperatur oder geschlagene Sahne
- 60 g Zucker
- ¼ Abrieb einer Bio Orange
- ½ Vanilleschote oder etwas Vanillearoma

Zubereitung

Karamellkekse in einem Frischhaltebeutel fein zerstampfen. Butter in einem Topf schmelzen. Kekskrümel und Butter vermischen.

Alle Zutaten für die Creme verrühren. Gegebenenfalls abschmecken. Keksbuttermischung in die Gläser verteilen. Die Creme darauf geben und mit einem Löffel glatt streichen. Abgekühltes Rhabarberagout auf die Creme geben. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit zerkrümelten Gebäck und etwas Rhabarberagout garnieren. Wer mag, kann mit Minzblättchen oder essbaren Blüten dekorieren.

Rhabarberagout

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 80 g TK-Himbeeren
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

Rhabarber waschen und von den Fäden befreien. Die Fäden aufbewahren. Rhabarber in circa 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Zucker, Vanillezucker, Wasser und Weißwein mit 30 g TK-Himbeeren und den Rhabarberabschnitten aufkochen. Zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb abschütten und fest ausdrücken. Zurück in den Topf geben.

Speisestärke mit 40 ml kaltem Wasser klümpchenfrei anrühren. Rhabarbersud nochmal aufkochen und die Stärkemischung zugeben und verrühren. Eine Minute unter Rühren aufkochen. Rhabarberstücke und restliche Himbeeren zugeben und noch einmal aufkochen. Dabei rühren, damit nichts anbrennt. Bis zur Verwendung beiseite stellen.

Tipp: Wer eine schöne Konsistenz haben möchte, der streicht die Masse durch ein Sieb. Dann entsteht eine glatte Masse.