

Erdbeer-Rhabarber-Dessert im Glas für 12 Personen

Ein frisches, leichtes Dessert, das sich hervorragend vorbereiten lässt und nach einem Zitronen-Kräuter-Lachs-Menü besonders gut passt.

Zutaten

Für das Erdbeer-Rhabarber-Kompott

- 500 g Rhabarber
- 500 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Wasser
- Optional: Abrieb von ½ Bio-Orange oder Bio-Zitrone

Für die Creme

- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 300 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zitronenabrieb

Für die Knusperschicht

- 200 g Butterkekse oder Haferkekse
- 60 g geschmolzene Butter

Zum Garnieren

- Einige frische Erdbeeren
- Frische Minzblätter
- Optional: Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Erdbeer-Rhabarber-Kompott

1. Rhabarber schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
2. Erdbeeren putzen und halbieren oder vierteln.
3. Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben.
4. Zuerst den Rhabarber 5–7 Minuten weich dünsten.

5. Anschließend die Erdbeeren zugeben und weitere 3–4 Minuten köcheln lassen, bis ein fruchtiges Kompott entsteht.
6. Vollständig abkühlen lassen.

2. Creme zubereiten

1. Mascarpone, Quark, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb glatt verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Knusperboden

1. Die Kekse fein zerbröseln.
2. Mit der geschmolzenen Butter vermischen.

4. Dessert schichten

Jeweils in 12 Gläser füllen:

1. 1–2 EL Keksbrösel
2. 2–3 EL Erdbeer-Rhabarber-Kompott
3. Eine großzügige Schicht Creme
4. Noch einmal etwas Kompott
5. Mit frischen Erdbeerstückchen und Minze dekorieren

Vorbereitung

Das Dessert kann problemlos **einen Tag vorher** zubereitet werden. Falls die Knusperschicht besonders knusprig bleiben soll, die Keksbrösel erst kurz vor dem Servieren aufstreuen.

Für ein besonders elegantes Sommermenü

Kannst du das Dessert auch mit etwas **Limoncello**, einem Hauch **Holunderblütensirup** oder einigen zerbröselten Baiserstückchen verfeinern. Dadurch erhält es eine leichte, festliche Note und passt wunderbar zu einem Menü mit Zitronen-Kräuter-Lachs und den Honig-Thymian-Möhren.