



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Dessert

Erdbeer-Rhabarberschnitten

Zutaten

Für 4 Personen

200 g Blätterteig ausgerollt
400 g Erdbeeren
5 dl Rhabarberkompott

Vanillecreme

5 dl Milch
1 Vanillestengel
100 g Zucker
1 EL Maizena
2 Eigelb

1 dl Rahm geschlagen

Zubereitung

1. Vanillestengel auskratzen und mit der Hälfte der Milch aufkochen
2. Zucker, Maizena und Eigelb mit restlicher Milch mischen und zusammen mit der kochenden Milch in einer Schüssel mischen
3. Creme in der Schüssel über leicht siedendem Wasser unter ständigem Rühren zur Rose schlagen, dann durch ein Sieb passieren
4. Creme abkühlen lassen, den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen
5. In der Zwischenzeit Blätterteig blind backen, Erdbeeren waschen und leicht