



Rezept: 11/2022



Frozen-Joghurt mit Erdbeer-Rhabarber

Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Masse etwa 2 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei alle 20 Minuten gut durchrühren.

Rhabarber mit 2 EL Zucker und Vanillezucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. 250 ml Wasser dazugeben und 3 – 4 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen (der Rhabarber soll weich sein, aber noch nicht zerfallen).

Die Stärke mit 4 EL kaltem Wasser mischen und unter Rühren in die Rhabarbermasse gießen.

Aufkochen und 2 Minuten unter Rühren quellen lassen. Erdbeeren mit dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft mischen, etwas ziehen lassen.

Anschließend die Erdbeeren (mit Saft) unter den Rhabarber heben. Auskühlen lassen und auf Gläser verteilen.

Den gefrorenen Joghurt mit dem Handrührgerät glattrühren und Nocken abstechen.

Auf die Grütze geben und mit Pistazien bestreut servieren.

Zutaten für 6 Personen

- 500 g Joghurt (10 % Fett)
- 100 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 250 g Rhabarber,
in ca. 3 cm lange Stücke
geschnitten
- 4 EL Zucker
- 1 P. Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Erdbeeren, halbiert
oder geviertelt
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke
- n.B. gehackte Pistazien