

Rhabarber Götterspeise

Für 6 Personen

Kompott

800 g Rhabarbern

rüsten und in ca. 1 ½ cm grosse Stücke schneiden, in eine Pfanne geben

100 g Erdbeerkonfitüre

zu den Rhabarbern geben und langsam aufkochen, dann zugedeckt den Rhabarber knapp weichkochen (Rhabarberstücke sollen nicht zerfallen), auskühlen lassen

Vanillecreme

6 dl Milch

1 dl Milch auf die Seite stellen, 5dl Milch in eine Pfanne geben

50 g Zucker

zu der Milch in die Pfanne geben

½ TL Vanillepulver

In die Pfanne geben und alles einmal aufkochen

1 gehäufte EL Maizena

restliche Milch (1 dl) mit dem Maizena glattrühren, die Eier beifügen und alles gut verquirlen, zur aufgekochten Vanillemilch geben und unter ständigem Rühren noch einmal bis vors Kochen bringen, die Creme soll leicht binden

2 Eier

Zum Fertigstellen

100 g Zwieback

grob zerstückeln

In einer Schüssel oder Portionengläser, lageweise den Zwieback, Rhabarberkompott mitsamt Saft sowie Vanillecreme füllen

Die Götterspeise mindestens 2 Stunden kühl stellen, damit sie durchziehen kann

Varianten

- Die Götterspeise wird je nach Saison auch mit Erdbeeren, gemischten Beeren, Aprikosen oder Zwetschgenkompott zubereitet.