



# Götterspeise mit Rhabarber und Erdbeeren (nach Rezept von Andrea Schwarz-Piai)

## Zutaten

(Für ca. 6 Personen)

### Rhabarberkompott

750 gr Rhabarber  
150 gr. Zucker  
Ev. 1 Vanillestängel nach Belieben

### Vanillecrème

5 dl Milch  
1 Vanillestängel  
2 El Maizena (in ½ dl Milch auflösen)  
2 Eier  
4 El Zucker  
3 dl Halbrahm

### Erdbeeren

750 gr Erdbeeren  
4-6 El Zucker

### Löffelbiscuit

2 Pack, ca. 300- 400 gr dünne Löffelbiscuit  
Pelerines oder Savoirdi (so dünn wie  
Katzenzüngli)

## Zubereitung

### Rhabarberkompott

Gerüstete Rhabarber in Würfel schneiden, mit Zucker und Vanillestängel in Chromstahlpfanne geben, auf kleinem Feuer knapp weich kochen, sodass Würfel nicht zerfallen. Kompott auskühlen lassen.

### Vanillecrème

1. Schritt: Alle Zutaten in Chromstahlpfanne und mit Schwingbesen gut vermischen. Bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Feuer nehmen und 3 Minuten weiter-rühren. Creme erkalten lassen.  
2. Schritt: 3 dl Halbrahm steif schlagen und vorsichtig unter Vanille-creme ziehen.

### Erdbeeren

Erdbeeren rüsten und in Scheiben schneiden. Mit Zucker mischen und ziehen lassen.

### Einschichten der verschieden Zutaten

- In grosser Schüssel Boden mit Löffelbiscuit belegen, Rhabarberkompott und Vanillecreme
- Löffelbiscuit, Erdbeeren und Vanillecreme

Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind und wie Bild dekorieren. Mind. 1 Stunde kühl stellen.