



REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

FEINE RHABARBERSPEISE

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

500g jungen, zarten Rhabarber
3/8l Weißwein
1 Stück Ingwerwurzel
1 Stück Stangenzimt
150g Zucker
4 Blatt weiße Gelatine
100g Sahne
250g Erdbeeren
Puderzucker zum Bestreuen
4 Kugeln Vanilleeis

4 EL Honigperlen Minze

Und so gelingt's:

Die Rhabarberstangen gut waschen und mit der Schale in fingerbreite Stücke schneiden. Den Wein mit den Gewürzen und dem Zucker 5 Minuten durchkochen lassen - die Rhabarberstückchen sollen zu zerfallen

beginnen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in ein wenig Wasser auflösen. Dann sorgfältig unter den Rhabarber rühren, damit sie ganz aufgelöst ist.

Die Creme abkühlen lassen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn sie zu erstarren beginnt, die vorher steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Rhabarbercreme in 4 Schälchen füllen und erneut 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die gewaschenen, gut, abgetropften Erdbeeren entstielen und mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Auftragen auf jedes der Schälchen eine Kugel Vanilleeis geben und mit Erdbeeren und den Honigperlen dekorieren.

Guten
Appetit!