



## Ofenrhabarber mit Cashewcreme & Pistazien-Sesam-Topping Von Nicole Just

### Zutaten (für vier Portionen)

#### *Für den Rhabarber*

400 g Rhabarber  
3 leicht geh. EL Vollrohrzucker  
2 Msp. Natron  
1/2 TL geriebener Ingwer

#### *Für die Cashewcreme*

150 g Cashewnusskerne  
350 ml Wasser  
1 Bourbon-Vanilleschote  
3 EL Ahornsirup  
1/4 TL Agar-Agar

#### *Pistazien-Sesam-Topping*

1 geh. EL Pistazienkerne  
1 EL helle Sesamsaat  
1 Prise Salz  
1 EL Vollrohrzucker

#### *Deko*

Zitronenmelisse

### Zubereitung

Am Vortag die Cashewnusskerne mit reichlich kaltem Wasser für circa sechs Stunden oder über Nacht einweichen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber putzen, entfädeln und in circa drei Zentimeter lange Rauten schneiden. In einer Schüssel Zucker, Natron und geriebenen Ingwer mischen und die Rhabarberstücke unterheben. Die Mischung mittig auf einen Bogen Backpapier geben. Das Papier oben übereinanderschlagen, an den Seiten zusammennehmen und mit Küchengarn wie einen Bonbon verschließen. Das Paket auf ein Backblech setzen und im Backofen auf mittlerer Stufe 25 Minuten garen. Danach herausnehmen, das Backpapier oben öffnen und etwas

abkühlen lassen.

Die eingeweichten Cashewnusskerne durch einen Sieb abgießen und abtropfen lassen und mit 350 Millilitern Wasser fein pürieren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die pürierte Flüssigkeit in einem Topf mit Agar-Agar, Vanillemark und Ahornsirup glattrühren, unter Rühren aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Die Masse sollte durch das Erhitzen deutlich eindicken. Vom Herd ziehen, auf die Dessertgläser verteilen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Pistazienkerne grob hacken. Pistazien, Sesam, Salz und Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Danach noch circa 30 Sekunden unter Rühren karamellisieren. Vom Herd nehmen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Teller abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf die Creme schichten und das Pistazien-Sesam-Topping darauf verteilen. Mit Zitronenmelisse dekorieren und servieren.

**Tipp:** Das Dessert kann auch schon am Vortag vorbereitet werden. Dazu Creme und Rhabarber in die Gläser schichten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren mit dem Topping und der Zitronenmelisse dekorieren.