



Rhabarber-Beerenkuchen

Zutaten für vier Personen

1 Packung Löffelbiskuits
100 ml Rhabarbersaft
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
300 ml Milch
1 ½ EL Zucker
1 EL Chiasamen
500 g Rhabarber
250 ml Trauben- oder Cranberrysaft
½ Zimtstange
3 Nelken
2 EL Zucker
1 Päckchen Tortenguss
4 Blatt Gelatine
200 g Erdbeeren
120 g Blaubeeren
¼ Bund Minzeplättchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Boden mit Löffelbiskuits dicht belegen und mit Rhabarbersaft tränken. Vom Rhabarber die Fäden ziehen, in Stücke zerteilen und im Sud von Traubensaft, Zimtstange, Nelken und Zucker auf den Punkt garen. Rhabarber herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Vanillepuddingpulver zugeben und mit einrühren. Einen Esslöffel Zucker und einen Esslöffel Chiasamen zufügen und unterrühren. Masse auf die Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen.

Blattgelatine kalt einweichen und gut ausdrücken. Tortenguss kalt anrühren, Rhabarbersud aufkochen und beides mit einrühren. Rhabarber zufügen, gut vermengen, auf vorbereitete Löffelbiskuits verteilen und glätten. Im Kühlschrank drei bis vier Stunden oder am besten über Nacht anziehen lassen und danach mit gesäuberten, halbierten Erdbeeren und Blaubeeren belegen. Früchte mit restlichem Tortenguss überziehen. In Stücke schneiden und mit Minzeblättchen garnieren.

Nährwert pro Portion

680 kcal – 9 g Fett - 18 g Eiweiß – 128 g Kohlenhydrate – 10 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.