



# Erdbeer Rhabarber Eis

## Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Für das Eis den Rhabarber putzen schälen und klein schneiden. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vierteln.
- 2** Den Rhabarber mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, die Erdbeeren untermischen, weitere 2 Minuten köcheln, dann vom Herd nehmen, erkalten lassen und pürieren.
- 3** Den Joghurt mit der Milch verrühren. Die Sahne steif schlagen.
- 4** Das kalte Kompott mit der Joghurt-Milch verrühren und die Sahne unterheben.
- 5** In der Eismaschine etwa 30 Minuten cremig gefrieren lassen.
- 6** Oder im Tiefkühler ca. 4 Stunden frieren lassen, dabei alle ca. 30 Minuten umrühren, damit sich keine zu großen Kristalle bilden.

## Zutaten

<b>350g</b>	Rhabarber	<b>200ml</b>	Schlagsahne
<b>100g</b>	Erdbeeren	<b>100g</b>	Joghurt
<b>75g</b>	Zucker	<b>100ml</b>	Milch



# Erdbeer Rhabarber Crumble

## Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stückchen schneiden.
- 2** Rhabarber und Zucker in einer Schüssel vermengen und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- 3** Mehl, Butter, Rohrzucker und Eigelb zu Streuseln vermengen. Streusel ca. 1 Stunde kaltstellen.
- 4** Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber, Vanillezucker und Erdbeeren mischen und in eine große oder 6 kleine ofenfeste Formen geben.
- 5** Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Lauwarm servieren.

## Zutaten

<b>600g</b>	Rhababer	<b>2 EL</b>	Zucker
<b>200g</b>	Mehl	<b>1</b>	Eigelb
<b>125g</b>	Butter	<b>1 pck.</b>	Vanillezucker
<b>100g</b>	Rohrzucker		
<b>500g</b>	Erdbeeren		