

## RHABARBER-ZIMT-CRÈME

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

250 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten

75 g Zucker

½ TL Zitronensaft

1 Zimtstängel

4 EL Zitronat

250 g Blanc battu

1 dl Rahm, steif geschlagen

Tagetesblüten zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Rhabarber, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Zitronat in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen. 2 EL für die Garnitur beiseitestellen.

**2** Rhabarberkompott und Blanc battu verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schalen verteilen, garnieren.

Nach Belieben die Crème 1-2 Stunden anfrieren lassen.