

© Rosemarie Haider

Dauer: Aufwändig
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

Eis

600 G	Rhabarber
300 G	weißer Spargel
1	Zimtrinde
	Zucker nach Belieben
1/2 TL	Vanillemark
	Gewürznelken nach Belieben
•••••	Ingwer nach belieben

	Rum nach Belieben	
1 EL	Vanillezucker	
200 G	Topfen	
Körbchen		
	Strudelblätter	
	zerlassene Butter	
Marinierte Erdbeeren		
250 G	Erdbeeren	
2 EL	Zitronensaft	
	Vanillezucker nach Belieben	
	Erdbeermarmelade nach Belieben	

Zubereitung

Eis

- 1. Rhabarber und Spargel schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 2. Gemüse in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, mit Zimtrinde, Zucker, Vanille, Nelken und Ingwerscheiben zu einem Kompott kochen und auskühlen lassen
- 3. Zimtrinde, Nelken und Ingwerscheiben entfernen, Kompott abseihen und Rhabarber und Spargel fein mixen.
- **4.** Spargel-Rhabarber-Masse noch mit Vanillezucker und etwas Rum abschmecken und mit Topfen gut verrühren.
- 5. Die Masse einfrieren bis das Eis fest ist.

Marinierte Erdbeeren in die Mitte des Tellers geben und das Strudelteig-Körbchen draufstellen. Eine große Kugel Rhabarber-Spargeleis ins Körbchen geben, mit einem Melissenblatt, Gänseblümchen oder Blüten und Schokoladehippe dekorieren

Körbchen

- 1. Strudelblätter mit zerlassener Butter bestreichen und ein weiteres Strudelblatt drauflegen Vierecke schneiden und in einer Muffin-Form die Strudelblätter zu Körbchen drapieren.
- 2. Bei 180°C Ober-Unterhitze goldbraun backen.

Achtung, das geht sehr schnell!

Marinierte Erdbeeren

1. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, vierteln, mit Zitronensaft, etwas Erdbeermarmelade und Vanillezucker abschmecken.