

„Die süße Versuchung“



Zutaten:

- 4 cl Rhabarbermus
- 125 ml Erdbeermark
- 2 cl Maiwipferlsirup
- 2 kleine Kugeln Rhabarbereis
- 4 cl Schlagobers
- 4 cl Joghurt



Dekoration fürs Cocktailglas: Frische Erdbeeren, Maiwipferl oder Melissenblatt
Rhabarberschale

Zubereitung:

- 1) Für das Rhabarbermus den Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, Gewürznelke und Zimtrinde und wenig Wasser garen. Die Stücke werden mit einer Gabel zerkleinert.
- 2) Erdbeeren pürieren und mit Sirup süßen.
- 3) Rhabarber ins Cocktailglas geben, das Erdbeermark dazu, ebenso zwei kleine Kugeln Rhabarbereis.
- 4) Das Schlagobers cremig aufschlagen, mit Vanille süßen, das Joghurt unterrühren und als letzte Schicht auf das Erdbeermark geben.
- 5) Glasrand mit Erdbeere, Blättern und mit dünner Rhabarberschale verzieren.