

Erdbeer-Rhabarber Terrine im Marzipanmantel auf Quark-Vanillespiegel



- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Saisonal, edel, fruchtig, einfach, erfrischend, lecker

Zutaten

- Für die Erdbeer-Rhabarber Terrine:
- 500 g geputzter "Blut-Rhabarber" in 2-3 cm großen Stücken
- 600 g Freilanderdbeeren, geputzt, gewaschen, ev. halbiert
- 1/2 l trockener Weißwein
- ¼ l Läuterzucker
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 1 0 -1 1 Blatt Gelatine, 4 - 5 min in kaltem Wasser eingeweicht
- 250 - 300g Marzipan Rohmasse

- Für den Quark-Vanillespiegel:
- 250g Bio Sahne Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 50g Zucker nach Geschmack
- 4 El geschlagene Sahne
- Etwas frische Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeer-Rhabarber Terrine:

Schritt2

Zunächst den Weißwein, den Läuterzucker, Zitronensaft und Abrieb erhitzen und die vorbereiteten Rhabarber Stücke dazu geben.

Schritt3

4 - 5 min. leise garen, nicht zu weich werden lassen.

Schritt4

Von den Erdbeeren etwa 100 g besonders schöne Erdbeeren für die Garnitur zurück lassen

Schritt5

Den großen Rest zum Rhabarber geben und die eingeweichte Gelatine unterrühren.

Schritt6

In Pastetenformen, ersatzweise Kuchenformen mit Klarsichtfolie füllen.3 - 4 Stunden durchkühlen lassen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Danach stürzen und mit dem dünn ausgerollten Marzipan „ummanteln“.

Schritt8

Der Bio Sahne Quark:

Schritt9

Den Bio Sahnequark mit Zitronenabrieb und Saft versetzen, Vanillemark und Zucker dazu geben, verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Einen großen Dessertteller mit dem Bioquark dünn „ausspiegeln“ und 1 - 2 dicke Scheiben von der Terrine „mittig“ platzieren.

Schritt12

Einige schöne Erdbeeren und ein grünes Melisse Blättchen dekorativ verteilen.

Rezeptart: Gelées **Tags:** einfach, erfrischend, fruchtig, preiswert, Rhabarber, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-terrinen-im-marzipanmantel-auf-quark-vanillespiegel/>