



Rhabarber-Quark-Trifle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Sommerlich leicht und fruchtig, erfrischend, schnell gemacht

Zutaten

- 500 g junger Rhabarber, gewaschen, gefädelt
- 1/2 Zitronenschale
- 1 Tütchen Vanille Soßenpulver zum Kochen
- 1/2 l Milch)
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 5-8 EL Zucker
- 125 g Crème double
- 250 g Sahnequark
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 4-6 EL Orangensaft
- 2 EL Orangenlikör nach belieben
- 100 g /12 Stück Löffelbiskuits
- 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kompott:

Schritt2

Den gewaschen, gefädelten Rhabarber in 2 cm große Stücke schneiden. Mit 1/8 l Wasser, zugedeckt und der Zitronenschale ca. 5 - 6 min. kochen lassen, Zitronenschale wieder entfernen.

Schritt3

Das Puddingpulver mit 3 El Milch glatt rühren, zum Rhabarber geben. Kurz einmal aufkochen lassen; auskühlen lassen.

Schritt4

Der Quarkcreme:

Schritt5

Crème double, Quark, Joghurt, Zitronenschale, 2-3 EL Zucker und Vanillin-Zucker glatt verrühren; den Orangensaft mit dem Likör verrühren.

Schritt6

Eine passende Auflaufform zunächst mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen, mit etwa der Hälfte des Orangenlikörs beträufeln.

Schritt7

Das Kompott darüber verteilen, die Hälfte des Quarkcremes darüber geben.

Schritt8

Die restlichen Löffelbiskuits einschichten und wieder mit Orangenlikör beträufeln. Mit der übrige Quarkcreme enden, die gehackten Pistazien gleichmäßig darüber streuen.

Schritt9

Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, erfrischend gekühlt servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-quark-trifle/>