



Rhabarber-Cheesecake

Zutaten (für 4 Gläser á 150 ml)

Rhabarber Füllung:

250 g geschälter Rhabarber
4 EL Beeren
(Himbeeren, Erdbeeren, frisch oder TK)
1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Zucker
Zum Eindicken evtl. 2 Blatt Gelatine
oder 1 gestrichenen EL
Vanillepuddingpulver

Keksboden:

50 g Butterkekse
25 g Walnüsse gehackt

Creme:

175 g Frischkäse
200 g Naturjoghurt
Etw. Zitronenschale gerieben
1 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung

Den geschälten Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit den Beeren, Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Evtl. mit Gelatine oder Vanillepuddingpulver eindicken und abkühlen lassen.

Für den Keksboden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz oder mit der Faust zerkleinern. Gehackte Nüsse daruntermischen. 1 EL zur Seite geben. Die Keks-Nussbrösel in die vier Dessertgläser füllen und andrücken.

Für die Creme alle Zutaten zusammenmischen und glatt rühren. Creme vorsichtig auf die Gläser verteilen, einen kleinen Teil fürs Topping übrig lassen. Dann das Kompott vorsichtig aufschichten. Mit einem TL Creme und etwas Kompott abschließen. Mit Keksbrösel bestreuen.