

Rhabarber-Tiramisu



Den italienischen Dessert-Klassiker gibt's heute in einer frühlingshaften Variante mit Orangen-Löffelbiskuits, cremigem Mascarpone und süß-saurem Rhabarberkompott!

Zwischen Anfang und Mitte April fällt jeweils der Startschuss für die Rhabarbersaison, und die rot-grünen Stangen werden wieder fleissig zu Kuchen, Marmelade und Co. verarbeitet. Weil sie oft in süßen Gerichten zum Einsatz kommen und in den Supermärkten häufig bei den Früchten liegen, kann schon mal Verwirrung aufkommen. Aber nein, Rhabarber ist keine Frucht, sondern ein Stängengemüse. Und genau wie beim mit ihm verwandten Spargel endet die Saison jedes Jahr am 24. Juni, damit die Pflanze genügend Zeit hat, um sich zu regenerieren.

Roh sollte das Gemüse übrigens nicht verzehrt werden, denn in diesem Zustand enthält es viel unbedenkliche Oxalsäure. So werden die leckeren Stangen natürlich auch im aktuellen Denner Rezept gekocht. Viel Spass beim Zubereiten und «gniessed's»!

- 100 g Löffelbiskuits
- 1,3 dl Orangensaft
- 500 g Rhabarber, geschält und grob zerkleinert
- 80 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker à je 8 g
- 300 g Mascarpone
- 100 g Nature-Joghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- Etwas Kakaopulver
- Optional 1 EL Maizena

1. Löffelbiskuits in Stücke brechen und mit dem Orangensaft beträufeln.
2. Rhabarberstücke mit dem Zucker, 50 ml Wasser und einem Päckchen Vanillezucker köcheln, bis sie weich sind. Falls es zu viel Flüssigkeit hat, 1 EL Maizena in wenig kaltem Wasser auflösen, zum Rhabarber geben und kurz aufkochen, damit die Sauce eindickt. Pfanne vom Herd nehmen und Rhabarberkompott auskühlen lassen.
3. Mascarpone mit Joghurt, Zitronensaft und dem zweiten Päckchen Vanillezucker vermengen.
4. Die Hälfte der Biskuits in vier Gläser verteilen. Die Hälfte des gekochten Rhabarbers darüber geben, danach die Hälfte der Mascarponecreme darauf schichten. Dieselben Schritte mit den restlichen Zutaten wiederholen.
5. Tiramisu kühl stellen und vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestreuen.

Zubereitungsdauer: 30 bis 35 Minuten