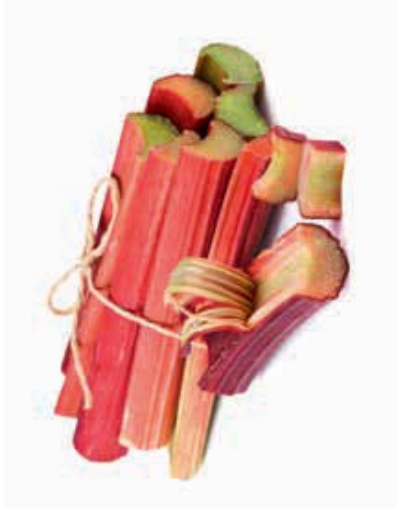


Rhabarber- kuchen mit Crumble, Erdbeereis und Minzpesto



1 Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter in einer Schüssel mischen und Streusel herstellen.

2 Für den Teig Butter und Honig in eine Rührschüssel geben, schaumig rühren und die Eier nach und nach unterrühren. Am Schluss Mehl und Backpulver unter die Masse rühren.

3 Für die Quarkmasse alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. 4 Förmchen ausfetten, den Rührteig gleichmäßig auf die

Förmchen aufteilen, den Rhabarber darauf verteilen und die Quarkmasse gleichmäßig darübergeben. Streusel darüber streuen und im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 min backen.

4 Für das Eis das Eigelb mit dem Honig in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Milch zusammen mit der Sahne aufkochen, nach und nach in die Eimasse geben. Die Masse solange schlagen, bis sie kalt ist. Die Erdbeeren mit dem Vanillezucker und dem Kräutertlikör im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen und unter

die Eimasse geben. Diese mindestens 4 Stunden im Gefrierschrank frieren, eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen.

5 Für das Minzpesto die Minze abzupfen. Anschließend die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und leicht auskühlen lassen. Die Minze, Pinienkerne, Honig und Leindotteröl in ein Gefäß geben und alles zusammen fein mixen.

Zutaten

Für die Streusel:

60 g Zucker
75 g Butter
100 g Weizenmehl

Für den Teig:

125 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
2 Eier
100 g Honig

Für die Quarkmasse mit Rhabarber:

250 g Rhabarber
250 g Quark
150 g Sahne
30 g Stärke
Zitronenabrieb
1 Msp. Vanillemark
30 g Honig

Für das Erdbeereis:

2 Eigelb
60 g Honig
75 ml Milch
75 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
110 g Erdbeeren
1 EL Kräutertlikör/Kräutersirup

Für das Minzpesto:

1/2 Bund Minze
1 TL Pinienkerne
1 TL Honig
5 EL Leindotteröl



An diesem Zeichen erkennen Sie biologische Produkte, die nach den Herkunfts- und Qualitätsregeln des Bio-Zeichens in Baden-Württemberg erzeugt wurden. Jährliche Prüfungen von neutralen Kontrollstellen sorgen für Sicherheit. So bekommen Sie regionale Lebensmittel in Bio-Qualität. Bio + Regional = Optimal!