

# Frühlingsrezepte

## Rhabarber-Tiramisu

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



45 Min.



### Zutaten

500 g Rhabarber

5 EL Vanillezucker

100 g Löffelbiskuits

2 EL Puderzucker

250 g Mascarpone

300 g Joghurt

### So wird's gemacht

Rhabarber putzen, in 5 cm große Stücke schneiden und in eine Auflaufform (ca. 20 cm ø) geben. Mit Vanillezucker bestreuen und im heißen Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der mittleren Schiene 25 Min. garen. Vollständig abkühlen lassen.

Inzwischen Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Stieltopf grob zerstoßen. Auf ein mit Backblech belegtes Blech geben und mit Puderzucker bestreuen. Im heißen Ofen wie oben 5-10 Min. goldgelb rösten. Abkühlen lassen.

Mascarpone und Joghurt miteinander verrühren. Auf den abgekühlten Rhabarber geben und mit den Biskuitbröseln bestreuen. Sofort servieren.