

RAHBARBERGRÜTZE MIT VANILLEQUARK

(Für 4 – 6 Personen)

250	Gr	Rhabarber, geschält, in Würfelchen geschnitten
0,5	DI	Wasser
0,5	DI	Weisser Portwein
90	Gr	Zucker
40	Gr	Hartweizengriess
3	DI	Rahm, geschlagen
		Vanillequark
150	Gr	Rahmquark
2	EI	Rahm, flüssig
1	EL	Zucker
½		Vanillestengel, ausgekratzt
1		Für die Rhabarbergrütze Wasser, Portwein und Zucker aufkochen, Rhabarber darin weichkochen.
2		Griess einstreuen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 10 – 15 Minuten quellen und nachher völlig erkalten lassen. Den Rahm unterziehen und in Schälchen füllen.
3		Für den Vanillequark alle Zutaten gut verrühren und auf der Grütze anrichten.
		Der Portwein kann durch Wasser ersetzt werden.