

# Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Zimtquark



Ein richtiges Frühlingsdessert von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Luc Deflorenne

Die Rhabarberstangen schälen und schräg in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden.

Etwa 80 Gramm Vollrohrzucker in einem breiten Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren. Mit dem Orangelikör und dem Orangensaft ablöschen. Solange köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Den Rhabarber und die abgeriebene Schale der Orange hinzugeben und während ca. acht Minuten weich dünsten.

Den Rhabarber vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem abgekühlten Rhabarber mischen.

Den Quark mit dem restlichen Zucker, dem Zimtpulver und dem Vanillezucker mischen und mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Die Sahne ebenfalls mit dem Handrührgerät steif schlagen, unter den Quark mischen und kalt stellen.

In große Gläser füllen, mit einigen Rhabarberstückchen, den Erdbeeren und dem Zimtpulver garnieren.

## Zutaten für vier Personen

500 g Rhabarber	½ TL Zimtpulver
125 g Vollrohrzucker	etwas Vanillezucker
2 2 EL Orangelikör	500 g Magerquark
100 ml frisch gepresster Orangensaft	¼ l Sahne
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange	einige Erdbeerfrüchte
250 g Erdbeeren	einige Rhabarberstückchen
	Zimtpulver