



## **Rhabarber-Tiramisu** **8 Personen**

### **Zutaten:**

|          |   |
|----------|---|
| 750 g    | Rhabarber                               |
| 100 ml   | Apfelsaft                               |
| 3        | Eier                                    |
| 70 g     | Zucker                                  |
| 1 Becher | Mascarpone (250 g oder 250g Sahnequark) |
| 100 g    | Zwieback (10 Stück)                     |
| 3 Ei     | Kakao                                   |

### **Zubereitung:**

- Rhabarber schälen und in große Stücke schneiden
- mit Apfelsaft in Topf 4 min dünsten, dann abkühlen lassen
- Eier trennen, Eigelb mit Zucker dickschaumig schlagen
- Mascarpone unterrühren
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben
- Form (24x18cm) mit der Hälfte der Zwiebäcke auslegen
- Darauf die Hälfte des Rhabarbers verteilen
- Einen Teil der Mascarponecreme darauf verteilen
- Schichtung wiederholen und mit Mascarponecreme abschließen
- Im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen und dann mit Kakao überstreuen

**Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit!!!!**

[www.bioland-gaertnerei-neiteler.de](http://www.bioland-gaertnerei-neiteler.de)