

# Rhabarbercreme



## Zutaten

400 g Rhabarber

80-100 g Zucker  
Vanille  
¼ l Weißwein

6 Blatt Gelatine

Evtl. 1 Banane

¼ l Sahne

Zitronenmelisse

## Zubereitung

waschen, in 1-2 cm große Stücke schneiden

aufkochen, Rhabarber darin dünsten

in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in die heiße Rhabarbermasse rühren und kühl stellen

schälen, pürieren oder in kleine Würfel schneiden und in die Creme geben

steifschlagen, unter die halb feste Rhabarbermasse ziehen

waschen und die Creme mit einigen Blättchen verzieren