

## Rhabarberparfait mit Zitronenmelisse



### Zutaten

500 g Rhabarber



100 g Wasser  
125 g Zucker



125 g Creme fraiche  
2 EL Zucker  
evtl. 2 cl Kirschwasser



200 g Sahne



### Zubereitung

waschen, putzen, in Stücke schneiden

zum Kochen bringen, den Rhabarber zugeben, einige Minuten weich kochen, dann erkalten lassen

verrühren, die Hälfte der Rhabarbermasse unterrühren

steifschlagen, unter die Rhabarbermasse Creme fraiche geben

In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen, für mindestens 6 Stunden gefrieren

Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Rhabarber anrichten

Mit Zitronenmelisse garnieren

