



www.mamfbunny.ch

Rhabarber-Joghurt Dessert

Zutaten

Rhabarberkompott:

450 g Rhabarber ungeschält gewogen
35 g Zucker
100 ml Wasser

Joghurt Creme:

1 kg griechischer Joghurt
2 EL Zucker
1 Msp. Vanille gemahlen
Schale von einer 1/2 Zitrone

Haferflocken Streussel:

100 g Butter
50 g Zucker Braun
50 g Zucker
100 g Mehl
100 g Haferflocken

Zubereitung

Für die Streussel alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen dann auf ein mit Backpapier belegtes Bett zerzupfen, sodass ihr Streussel bekommt. Anschliessend bei 180°C so lange backen bis sie goldbraun sind. Nun die Streussel auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wasser und dem Zucker kurz aufkochen. *Achtung! Der Rhabarber wird schnell weich und zerfällt. Ist aber nicht zu schlimm, schmecken tut es trotzdem.* Nun das Kompott an die Seite stellen und auskühlen lassen.

Das Joghurt mit der Zitronenschale, Vanille und dem Zucker verrühren.

Ihr könnt das Dessert nun in einem Glas oder einer Schüssel in Schichten oder auf einem Teller anrichten.