

# Rhabarbermousse mit Erdbeersauce

ein feines Sommerdessert

400 g	Rhabarber
200 g	Zucker
wenig	Zimt (nach Belieben)
1	Orange (abgeriebene Schale)
1 Päckli	Vanillezucker
250 g	Mascarpone (mit QimiQ wird es ebenfalls sehr gut, und hat erst noch weniger Kalorien)
1 dl	Schlagrahm
ca. 400 g	Erdbeeren
ev.	Pfefferminze
wenig	Zucker



## Rhabarber

Rhabarber waschen und wenn notwendig schälen, in ca. fingerlange Stücke schneiden und mit dem Zucker knapp weichkochen. Zimt, abgeriebene Orangenschale und Vanillezucker begeben und alles fein pürieren, im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Mascarpone mit dem Schwingbesen oder Mixer darunter mischen, zum Schluss noch den Schlagrahm darunterziehen.

## Erdbeeren

Frische Erdbeeren in Stücke schneiden, die Hälfte mit wenig Zucker pürieren und die Sauce mit den restlichen Erdbeerstücken mischen, nach Belieben etwas fein gehackte Pfefferminze begeben.

*Ich habe das Dessert auch schon im Winter mit tiefgekühltem Rhabarber und Himbeeren gemacht.*

*Gertrud Jost*

