1/3 Eis

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für:

Zutaten

600 G	Rhabarber
300 G	weißer Spargel
1	Zimtrinde
	Zucker nach Belieben
1/2 TL	Vanillemark
	Gewürznelken nach Belieben
	Ingwer nach belieben
	Rum nach Belieben
1 EL	Vanillezucker
200 G	Topfen

Zubereitung

1. Rhabarber und Spargel schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Gemüse in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, mit Zimtrinde, Zucker, Vanille, Nelken und Ingwerscheiben zu einem Kompott kochen und auskühlen lassen
3. Zimtrinde, Nelken und Ingwerscheiben entfernen, Kompott abseihen und Rhabarber und Spargel fein mixen.
4. Spargel-Rhabarber-Masse noch mit Vanillezucker und etwas Rum abschmecken und mit Topfen gut verrühren.
5. Die Masse einfrieren bis das Eis fest ist.
6. Marinierte Erdbeeren in die Mitte des Tellers geben und das Strudelteig-Körbchen draufstellen. Eine große Kugel Rhabarber-Spargeleis ins Körbchen geben, mit einem Melissenblatt, Gänseblümchen oder Blüten und Schokoladehippe dekorieren

2/3 Körbchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für:

Zutaten

- Strudelblätter
- zerlassene Butter

Zubereitung

1. Strudelblätter mit zerlassener Butter bestreichen und ein weiteres Strudelblatt drauflegen Vierecke schneiden und in einer Muffin-Form die Strudelblätter zu Körbchen drapieren.
2. Bei 180°C Ober-Unterhitze goldbraun backen.

Achtung, das geht sehr schnell!

3/3 Marinierte Erdbeeren

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling Für:

Zutaten

250 G	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
	Vanillezucker nach Belieben
	Erdbeermarmelade nach Belieben

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, vierteln, mit Zitronensaft, etwas Erdbeermarmelade und Vanillezucker abschmecken.