

## Zutaten:

500 g Rhabarber  
100 g Zucker  
200 ml Grenadine-Sirup  
200 ml Wasser

## Biskuit

2 Eier  
50 g Zucker  
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver  
40 g Mehl

## Creme

3 Blatt Gelatine  
250 g Rhabarbersaft  
250 g geschlagene Sahne

## Fruchtsaftspiegel

2 Blatt Gelatine  
150 g Rhabarbersaft

## zum Verzieren

Schlagsahne  
Minze



**Zubereitungszeit:** 45min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

## Zubereitung:

Rhabarberputzen und waschen. 8 gleichmäßig große Stücke (ca. 6 cm) schneiden. Restlichen Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Zucker mit Wasser und Grenadine-Sirup in einem Topf aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke darin vorsichtig ca. 4 Minuten garen. Sofort herausnehmen und die kleinen Stückchen in dem Saft garkochen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Es sollten 600 g Rhabarbersaft ergeben. 200 g davon etwas reduzieren lassen und die Rhabarberstücke darin glacieren.

## Biskuit:

Aus den Zutaten einen Blitzbiskuit herstellen. Einen **Gar-Profi II (klein)** auf den **Thermo-Star Vario** mit **Dauerbackunterlage** stellen, den Teig einfüllen und glattstreichen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit dem **Ananastörtchenklein** Böden ausstechen.

## Fertigstellung:

Für die Creme die Gelatine einweichen. Etwas Rhabarbersaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restlichen Saft dazugeben. Wenn die Masse zu gelieren, beginnt die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse in die Förmchen füllen und zwei Stunden kaltstellen.

Aus Gelatine und Rhabarbersaft den Fruchtsaftspiegel herstellen, in die Förmchen gießen und nochmals kaltstellen.

Glacierte Rhabarberstücken auflegen. Mit Sahnetuffs und Minze verzieren.