

Rhabarber Fool

ZUTATEN

- 250 g Rhabarber (optional: zusätzlich 50 g Himbeeren für eine schöne rote Farbe)
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone
- 200 ml Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 Packung Sahnesteif
- Waffelkekse
- Pistazien (zur Dekoration)

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Rhabarber und die Himbeeren waschen. Den Rhabarber schälen und in ca. zwei Zentimeter dicke Stückchen schneiden. Den Rhabarber, die Himbeeren, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis ein Kompott entsteht. Dabei ab und an gut umrühren, damit nichts anbrennt. Kompott in eine Schale umfüllen und vollständig abkühlen lassen.
2. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und mit einem Handmixer steif schlagen. Dabei den Puderzucker und Sahnesteif einrieseln lassen.
3. Obstkompott und Sahne nacheinander löffelweise in Dessertgläser schichten, dabei beides vorsichtig miteinander verquirlen.
4. Das Dessert bis zum Verzehr kalt stellen. Dann nach Belieben mit Pistazien und Waffeln dekorieren.