

## Erdbeer-Rhabarber-Götterspeise

### Zutaten

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 4-6 Personen

1 Schüssel von 2 l Inhalt

Vanillecrème:

6 dl Milch

2 EL Maisstärke

5 EL Zucker

2 Eier

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

Rhabarberkompott:

300 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

75 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft

100 g Zwieback

250 g Erdbeeren, gerüstet, in Scheiben geschnitten



### Zubereitung

1. Crème: Alle Zutaten bis und mit Eier in eine Pfanne geben, mit dem Schwingbesen verrühren. Vanillestängel beifügen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Auskühlen lassen, ab und zu rühren.
2. Kompott: Alle Zutaten bis und mit Zitrone aufkochen, zugedeckt 8-10 Minuten weich kochen. Abwechslungsweise Rhabarberkompott, Zwieback, Erdbeeren und Vanillecrème in die Schüssel füllen. Mit Crème abschliessen. Götterspeise zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen.

Statt Zwieback Löffelbiskuits oder Biskuitresten verwenden.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 326 kcal, 9g Eiweiss, 8g Fett, 52g Kohlenhydrate.