

**Theresa Baumgärtner**  
**Rhabarber-Joghurt-Trifle**

**Montag, 6. Mai 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Süßes & Kuchen, Vegetarisch**

**Zutaten:**

550 g	roter Himbeer-Rhabarber
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Himbeersirup
1	Bio-Zitrone
½	Vanilleschote
450 g	griechischer Natur-Joghurt
3 EL	Akazienhonig
80 g	Löffelbiskuits

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und längs halbieren. Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in eine große Schüssel füllen.
3. Vanillezucker und Sirup hinzufügen und mit dem Rhabarber gut vermengen.
4. Die marinierten Rhabarberstangen flach in eine Auflaufform legen und im Backofen 25 Minuten garen. Danach abkühlen lassen und mit der Flüssigkeit vorsichtig leicht vermengen.
5. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, die Schale abraspeln und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.
6. Joghurt mit Zitronensaft und -schale, Honig und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel vermengen.
7. Löffelbiskuit grob zerbröseln und pro Portion jeweils etwas in ein Glas geben, darauf etwas Joghurtcreme und eine Schicht Rhabarber geben, dann nochmals Löffelbiskuit, Joghurtcreme und zum Abschluss Rhabarber geben.
8. Die Dessert-Gläser mindestens 1 Stunde kaltstellen, dann genießen.

Pro Portion: 300 kcal / 1260 kJ  
37 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 18 g Fett