



# Erdbeer-Rarbarber-Baiser Cup

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der erfrischend, leichte, sommerliche Genuss, für die ganze Familie

## Zutaten

- 350 g frischer Rarbarber
- 500 g frische Erdbeeren
- 400 g griechischer Joghurt
- 150 g Baiser vom Bäcker in groben Würfeln
- Mark einer Vanillestange
- 50 g Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Rarbarber waschen, putzen, ev. längliche Fäden ziehen; in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt2

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf leicht hellbraun karamellisieren lassen, mit 3 - 4 El Wasser ablöschen.

### Schritt3

Köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

### Schritt4

Den Rarbarber dazu geben und bei geschlossenem Deckel

### Schritt5

ca. 15 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

## Schritt6

Währenddessen die Erdbeeren putzen, von der Blüte befreien, vierteln und zuletzt unter den Rarbarber geben, gut durchkühlen lassen.

## Schritt7

Den Joghurt mit dem Vanillemark und ev. noch etwas Zucker abschmecken, die Baiserbrösel unterheben.

## Schritt8

Anrichtevorschlag:

## Schritt9

Nunmehr abwechselnd, schichtweise in schöne Gläser füllen und alles mit etwas Zitronenmelisse garniert servieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** baisers, einfach und schnell, erdbeeren, rarbarber, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rarbarber-baiser-cup/>