

# Rhabarber Cup mit Amaretti

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmeckt herrlich nach Frühling und Sommer, einfach zubereitet, nicht nur für die Familie

## Zutaten

- 300 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- Ca. 80 g Amaretti
- 150 ml Sahne
- 250 g Quark
- 2 TL Zitronensaft, etwas Abrieb
- 2 Cl Mandellikör

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Rhabarber waschen, fädeln und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

### Schritt2

4 El Wasser angießen, 50 g Zucker dazu geben, ca. 5 min. weich köcheln lassen, auskühlen. (Aber nicht zerfallen lassen)

### Schritt3

Die Gläser mit einer Lage Amaretti, der Hälfte auslegen und den Kochsud darüber träufeln, die Hälfte Rhabarber Stücke verteilen. Den Vorgang mit einer weiteren Lage wiederholen.

### Schritt4

Den Quark mit Zitronensaft und Abrieb und Mandellikör glatt rühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. Auf den Cups verteilen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Mit einigen gestoßenen Amaretti Krümeln bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-cup-mit-amaretti/>