

# Erdbeer-Rhabarber Quark mit Vollkorn-Honig Crunch

**TG NEUSS**

**H**  
Holiday Inn

## Zutaten für 2 Portionen:

300g Magerquark  
200g Erdbeeren  
120g Rhabarber  
150ml Weißwein  
100g Vollkornmehl  
50g Butter  
4 EL. Honig  
eine Zitrone  
eine Drittel Tonkabohne  
Minze zur Dekoration



## Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Vollkornmehl, Butter und einen EL. Honig in einer Schüssel zu einem bröseligen Teig vermengen. Teigbrösel auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für ca. 10 Minuten backen, anschließend den fertig gebackenen Crunch auskühlen lassen.

Den Weißwein in einem Topf mit zwei EL. Honig, einen Spritzer Zitrone und etwas geriebener Tonkabohne auf köcheln lassen und anschließend mit etwas in kaltem Wasser gelöste Speisestärke binden. Rhabarber schälen und quer in Scheiben schneiden. Erdbeeren kurz mit kaltem Wasser

waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Die Rhabarberscheiben in den gebundenen Weißwein geben, noch einmal kurz aufkochen lassen und den Rhabarber in dem noch heißen Weißwein garziehen lassen.

Anschließend die Erdbeerviertel mit zum Rhabarber in den Weißwein geben und das ganze auskühlen lassen.

Den Quark mit Zitrone und einem EL. Honig abschmecken.

Zum Schluss den Crunch, den Quark und das Erdbeer-Rhabarber in einem Glas schichten und mit Minze garnieren.

Diese Süßspeise eignet sich besonders gut zu dieser Jahreszeit als Dessert eines leichten Spargelmenüs. Durch die reduzierte Süße ist sie aber auch gut als kleines Frühstück oder Zwischenmahlzeit vorstellbar.

