



ERDEBBER-RHABARBER GLACÉ MIT GRÜNEM SZECHUANPFEFFER

FÜR 4 PERSONEN

500 G FRISCHE ERDBEEREN
500 G FRISCHE RHABARBER
1 DL WASSER

150 G MAGERQUARK
150 G VOLLMILCH
200 G VOLLRAHM
100-200 G ZUCKER
1 ESSLÖFFEL FRISCH GEMAHLENER
GRÜNER SZECHUANPFEFFER
1 PRISE SALZ

DIE HÄLFTE DER ERDBEEREN IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN UND BEI 140°C IM BACKOFEN ANTROCKNEN FÜR CA. 1-1.5H.

DIE RESTLICHEN ERDBEEREN UND DIE GESCHÄLTEN RHABARBER IN WÜRFEL ZUSAMMEN SCHNEIDEN. MIT 1 DL WASSER UND MINDESTENS 100 G ZUCKER EINKOCHEN SOWIE DEN SZECHUANPFEFFER BEIGEBEN. DIE ZUCKERMENGE VARIERT SEHR STARK NACH GESCHMACK DER ERDBEEREN UND RHABARBER. DIESE MASSE AUF DIE HÄLFTE EINKOCHEN (500 G). 30 MINUTEN ABKÜHLEN LASSEN. NUN MIT RAHM, MILCH, SALZ UND MAGERQUARK VERMISCHEN. PROBIEREN SIE DIE MASSE AUF GESCHMACK. IM WARMEN ZUSTAND DARF DIE MASSE SEHR SÜSS UND INTENSIV SEIN, DA BEIM EINFRIEREN DIE GESCHMÄCKER SCHWÄCHER WERDEN. ANSCHLIESSEND DIE MASSE IN DER GLACÉMASCHINE VON SOLIS GELATERIA PRO GEFRIEREN LASSEN.