

## AMARULA RHABARBER DESSERT



Der Frühling steht vor der Tür- was gibt es Passenderes, als ein himmlisches Rhabarber-Kompott auf einer mit Amarula verfeinerten Waffel?

Der süß-säuerliche Rhabarber in Kombination mit dem unverkennbar cremigen Amarula-Geschmack ist nicht nur absolut köstlich, sondern angerichtet in flachen Einmachgläschen auch ein echter Hingucker.

## ZUTATEN:

Ca 400 g Rhabarber

50 g Zucker

50 ml Wasser

1 Pck. Frischeiwaffeln

Amarula nach Belieben

200 g Quark

1 Pck. Vanillezucker

Abrieb einer halben Biozitrone

## ZUBEREITUNG:

Zunächst wird das Rhabarberkompott vorbereitet. Dafür den Rhabarber waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Anschließend zusammen mit Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zu einem Kompott einkochen.

Derweil die Frischeiwaffeln je nach Form (besonders gut eignen sich zum Beispiel flache Einmachgläser) zurechtschneiden, in das Gefäß geben und je nach Belieben mit Amarula tränken.

Anschließend den Quark mit Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren und gleichmäßig auf die Waffelböden verteilen.

Schließlich alles mit dem frischen Rhabarberkompott toppen und genießen.

[/dkpdf-columns]