

Skyr-Creme mit Holunderblütensirup und Rhabarberkompott



Zutaten (für 4 Personen)

250 ml Skyr
2 Blatt Gelatine
50 ml Holunderblütensirup
1/2 TL Zitronenabrieb (unbeh.)
1 Eiweiß (60 g)
30 g Zucker
180 ml Sahne

Für den Rhabarber:

600 g Rhabarber
120 g Zucker
100 ml Rhabarbersaft
2-3 TL Saucenbinder hell

Außerdem:

150 g Haferkekse
8 Marshmallows
ein paar Blätter Basilikum, Blutampfer,
Zitronenverbene, essbare Blüten



Zubereitungszeit
60 Min
Kühlzeit: 2h



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 EL Holunderblütensirup erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Sirup, Zitronenabrieb mit dem Skyr verrühren und Gelatine untermischen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen und beides vorsichtig unter die Skyr-Creme heben. Im Kühlschrank 2 Std. kalt stellen.
2. Rhabarber putzen und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker mischen und 30 Min. ziehen lassen. Mit dem Rhabarbersaft in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze 1-2 Min. köcheln und den Saucenbinder einrühren. Eine weitere Minute köcheln lassen, dann in eine Schüssel füllen und kalt stellen.
3. Kekse grob zerbröseln, Marshmallows halbieren. Creme, Rhabarber, Keksbrösel und Marshmallows auf Teller anrichten. Die Marshmallows mit einem Dessertbunsenbrenner abflämmen, mit ein paar Kräuterblättchen dekorieren und servieren.