



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Monatsrezept Mai

Rhabarbergrütze mit Vanillequark (4 – 6 Pers.)

Kleines Nachtessen oder Dessert

Zutaten Grütze

250 g	Rhabarber, geschält, in Würfelchen geschnitten
0.5 dl	Wasser + im Originalrezept: noch 0,5 dl weisser Portwein
90 g	Zucker
50 g	Griess
3 dl	Rahm

Zutaten Vanillequark

150 g	Rahmquark
2 Ei	Rahm, flüssig
1 Ei	Zucker
½	Vanillestängel, ausgekratzt
oder	Vanillepulver mit echter Vanille *
	im Mühlenladen erhältlich verwenden.

Zubereitung

1. Für die Rhabarbergrütze Wasser (+ ev. Wein) und Zucker aufkochen, Rhabarber darin weichkochen.

2. Griess einstreuen und bei kleiner Hitze unter Rühren 10 – 15 Min. quellen und nachher völlig erkalten lassen. Den geschlagenen Rahm unterziehen und in Schälchen füllen.

Für den Vanillequark alle Zutaten gut verrühren und auf der Grütze anrichten.