

Ostern im Glas

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten:

Rhabarber-Erdbeer-Kompott:
250 g Rhabarber (ca. 3 Stangen)
40 g Zucker
80 ml Wasser
Saft einer halben Zitrone
200 g Erdbeeren
10 g Speisestärke
15 ml Wasser

Creme:
250 g **ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung Magerstufe**
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone
30 g Puderzucker
200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne**

Deko:
8 Löffelbiskuits

So geht's

1. Für das Rhabarber-Erdbeer-Kompott Rhabarber in Würfel schneiden und zusammen mit Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen. Erdbeeren in Würfel schneiden und nach 4 Minuten dazugeben. Weitere 4 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Speisestärke mit 15 ml Wasser glattrühren, hinzugeben und unter Rühren andicken lassen. Anschließend gut abkühlen lassen.

2. Für die Creme Speisequarkzubereitung mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Puderzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
Die Löffelbiskuits etwas kürzer schneiden (etwa ¼).

3. Die Gläser optional mit einem Hasengesicht bemalen und dann abwechselnd mit Kompott und Creme schichten. Zum Schluss je zwei Löffelbiskuits als Ohren in die Creme stecken.

4. Übriggebliebene Stückchen vom Löffelbiskuit klein bröseln und über die Creme streuen.

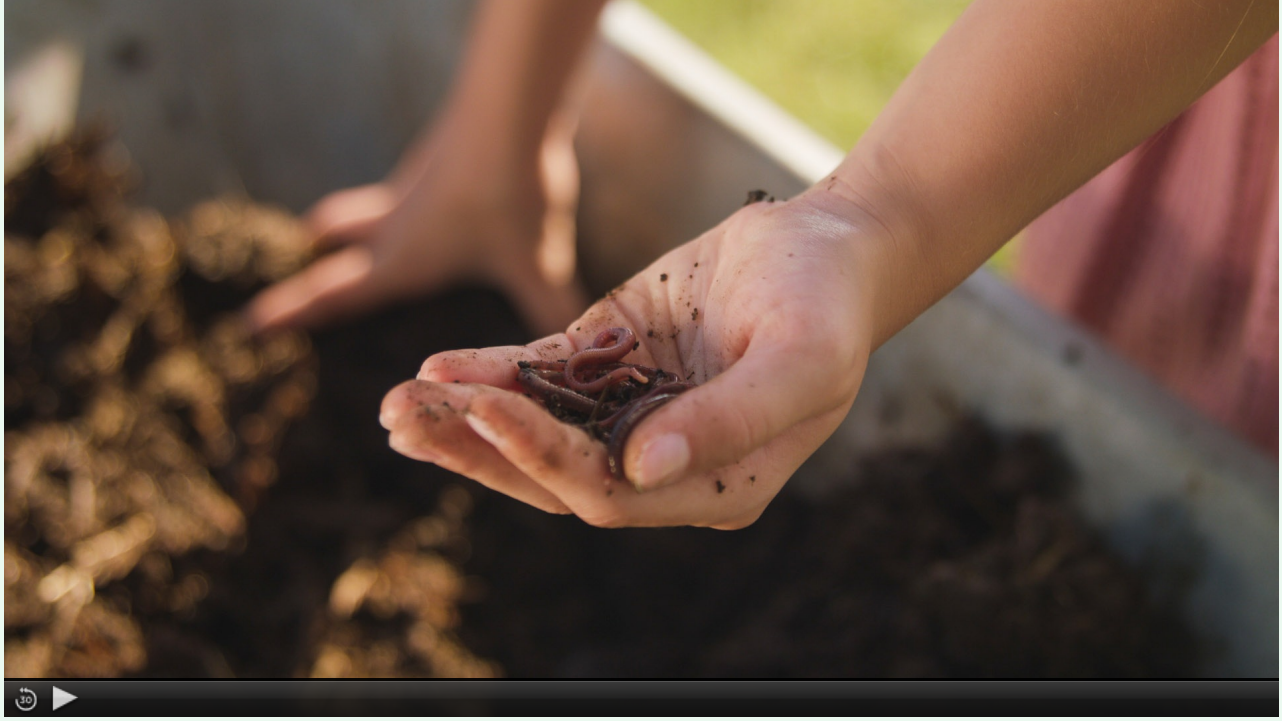
5. Optional noch gewaschene Gänseblümchen oder andere essbare Blüten in die Creme stecken.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

