

## Rhabarber mit Vanille-Quark

### Für 2 Personen

350 g Rhabarber	200 g Magerquark	2 EL Puderzucker
1 TL gemahlener Zimt	1 EL Butter	100 ml süße Sahne
Zucker	1 Stange Bourbon-Vanille	

Den Puderzucker mit dem Zimt vermischen. Den Rhabarber waschen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Rhabarber darin vier Minuten andünsten. Die Zuckermischung dazugeben und alles daran verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Magerquark mit dem Zucker und Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Rhabarber im Wechsel mit Quark in ein Glas füllen und servieren.

Anna Jäger am 07. Juni 2012