

## Rhabarber-Wähe mit Erdbeer-Eis

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	4 Stangen Rhabarber	3 Zitronen
1 Vanilleschote	100 g Zartbitterschokolade	200 g Crème-fraîche
2 Eier	200 g Mehl	100 g Zucker
100 g Puderzucker	1 EL Vanillezucker	3 EL Maisstärke
200 g kalte Butter	150 ml Sahne	500 ml Milch
Pfefferminze, Fett	Puderzucker	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit einer Prise Salz vermengen. Die Butter in Stücken dazugeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Die Milch dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig flach und rund ausrollen. Die Backform einfetten und den Teig gut andrücken. Die Zitronen auspressen. Die Erdbeeren säubern, den Strunk abscheiden und mit dem Zucker weich kochen. Den Zitronensaft zugeben. Anschließend vier Esslöffel beiseite stellen, den Rest mit der Milch und der Crème fraîche vermengen und in die Eismaschine geben. Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Stücke auf den Teig verteilen. Die Sahne mit den Eiern, der Maisstärke, dem Mark der Vanilleschote, dem Vanillezucker und einer Prise Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade schmelzen und mit dem Pinsel dekorative Striche auf den Teller ziehen. Das Ganze auf dem Kuchen verteilen und für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Anschließend aufschneiden, mit Puderzucker bestäuben, mit ein paar Minzblättern garnieren und servieren.

Sandra Anna Christen am 14. Juni 2012