

Karamellisiertes Müsli

Für 2 Portionen

300 g Müslimischung	150 g Vanillepudding	50 g Sahne (geschlagen)
200g Rhabarber	2 EL Himbeermarmelade	1 Zitrone
1 Vanilleschote	Zucker, Speisestärke	

Rhabarber schälen und die Schalen in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Diesen Sud durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf gießen, mit Vanille, Zitronensaft und Zucker abschmecken und aufkochen lassen. Geschälten Rhabarber klein schneiden, in den Sud geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend sofort wieder aus der heißen Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen. Den Sud mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, Himbeermarmelade zugeben, ggf. nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen. Zwei Esslöffel Zucker und etwas Wasser in einer Pfanne zusammen aufkochen und so lange kochen, bis das überschüssige Wasser verdampft ist und das Karamell anfängt Farbe zu bekommen. Dann das Müsli hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Schicht um das Müsli bildet. Anschließend sofort auf ein Backblech geben, vorsichtig separieren, damit das Müsli nicht zusammenklebt und auskühlen lassen.

Anrichten:

Geschlagene Sahne unter den Vanillepudding heben, auf zwei tiefe Dessertteller verteilen. Vor dem Servieren einen Ring mittig über den Pudding halten, das karamellisierte Müsli und den Ring verteilen, den Rhabarber samt Sud in den Ring gießen und den Ring vorsichtig hochziehen.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2014