




# Rhabarber-Erdbeer Knusperdessert

**BIO-Regional genießen**

 Zubereitung ca. 30 Min.

## Zutaten für 4-6 Personen

80 g Haferflocken  
4 EL Zucker  
ca. 100 g Löffelbiskuit  
400 g Rhabarber  
150 ml Rhabarbersirup  
Saft einer Zitrone  
200 g Sahne  
3 EL Vanillezucker  
250 g Joghurt  
100 g Quark  
50 g Zucker  
etwas Zitronenschalenabrieb  
200 g Erdbeeren

## **BIO-Regional einkaufen**

Dieses Rezept lässt sich komplett mit BIO-Produkten aus dem Naturkost-Fachhandel zubereiten. Einige der Zutaten erhalten Sie auch im Kreis Hörter von regionalen Produzenten in BIO-Qualität:

Haferflocken & Beerenobst vom Biolandhof Engemann  
[www.engemann-bio.de](http://www.engemann-bio.de)

## Zubereitung

1.

Die Haferflocken mit dem Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten und zum Abkühlen sofort herausnehmen.

2.

Den Rhabarber in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden und mit dem Sirup ungefähr 5 Min. weichdünsten; in ein Sieb geben, Saft auffangen. Der Rhabarber sollte noch etwas Biss haben.

3.

Die Löffelbiskuits in eine flache Schale/ Auflaufform legen und mit dem noch warmen Rhabarbersud tränken. Erdbeeren vierteln.

4.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Joghurt, Quark, Zucker und Zitronenschalenabrieb verühren. Sahne unterheben und die Masse auf den Löffelbiskuits verteilen. Den abgekühlten Rhabarber über die Sahne geben und mit Erdbeeren und Haferflocken bestreuen.

**Guten Appetit!**

**Mehr Bio aus der Region!** Für ökologisch erzeugte Lebensmittel gibt es viele gute Gründe! Wer Bio aus der Region kaufen möchte, findet auf unserer Webseite Kontakte und Anregungen für den nächsten Einkauf und hilfreiche Links für die eigene Recherche.

[www.oekomodellregionen.nrw.de/hoexter](http://www.oekomodellregionen.nrw.de/hoexter)



Gefördert durch:  
Ministerium für Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Mehr Rezepte und regionale Produkte finden Sie unter:  
[www.kulturland-regional.de](http://www.kulturland-regional.de)

---

---

---

---