

# Rhabarber - Eis mit Quark und Joghurt

Kategorien: Früchte, Eis, Rhabarber

Zutaten für: 500 Milliliter

200	Gramm	Rhabarber
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Bourbon-Vanille-Zucker
200	Gramm	Vollmilchjoghurt
150	Gramm	Magerquark

## Anleitung:

### Grundzubereitung

1. Den Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und mit 50 ml Wasser bei mittlerer Hitze weich kochen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit der Rhabarber am Topfboden nicht ansetzt.
2. Den Zucker mit dem Vanillezucker und dem Bourbon-Vanille-Zucker mischen und unter den Rhabarber rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber abkühlen lassen.
4. Den Vollmilchjoghurt mit dem Magerquark glattrühren und den abgekühlten Rhabarber unterziehen.

### Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Creme zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Vor dem Einfuellen in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine die Rhabarber-Creme nochmals durchruehren.
7. Dann 30-40 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

### Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei das Eis oeffter mit einer Gabel gut durchruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

### Variante

Rhabarber-Sahne-Joghurt-Eis: Ruehren Sie den Vollmilchjoghurt mit 150 g suesser Sahne glatt. Die Eiscreme wird dadurch im Geschmack sahniger.