

### Rhabarber-Tiramisu



#### Zutaten für 6 Personen

Für das Kompott:  
750 g Rhabarber (ungeschält)  
4 EL Zucker

Für die Creme:  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
30 g Puderzucker  
1 Vanilleschote

Außerdem:  
4 EL Rhabarbersaft  
120 g Löffelbiskuits  
Eine Handvoll Mandelblättchen  
Nach Belieben einige Blätter frische Minze

#### Zubereitung:

Den Rhabarber putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rhabarber und Zucker in einen Topf geben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Das Kompott beiseitestellen.

Mascarpone, Magerquark und Puderzucker zu einer glatten Creme verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Creme rühren.

Nun die Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und mit dem Rhabarbersaft beträufeln. Darauf die Hälfte des Rhabarberkompotts geben, darauf die Creme und mit einer weiteren Schicht Rhabarber-Kompott abschließen.

Das Tiramisu nun min. 3 Stunden kaltstellen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Wer mag, kann das Tiramisu noch mit ein paar Blättern frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!