

## Rhabarber-Erdbeer-Eis

Julia von Subvoyage zaubert heute in unserer Heimathäppchen-Küche ein köstlich erfrischendes Rhabarbereis am Stiel – für leuchtende Augen nicht nur bei Kindern!



Portionen: 6 Stück  
Vorbereitung: 25 min  
Zubereitung: 5 h  
Zeit gesamt: 5 h 25 min  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten für das Rhabarbereis:

- 2 Stangen Rhabarber
- 2 EL Zucker
- 150 g Erdbeeren
- 250 g Vanillejoghurt (alternativ Sojajoghurt mit Vanille)
- 3 EL Granola

### Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- Eisförmchen
- 6 Eisstäbchen aus Holz

**Zubereitung:**

- **Für das Rhabarbereis** den Rhabarber schälen und würfeln.
- Den Rhabarber mit Zucker vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln und danach abkühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, putzen und würfeln.
- Das Rhabarberkompott und die Erdbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Eisförmchen zu einem Drittel mit dem Rhabarber-Erdbeer-Mus füllen. Mit Joghurt soweit auffüllen, dass ein Rand von circa 3 cm frei bleibt.
- Den Rest des Förmchens mit dem Granola auffüllen, die Form mit dem Deckel verschließen, die Holzstäbchen hineinstecken und das Eis für mindestens fünf Stunden einfrieren. **Tipp:** Wer keine Eisform hat, der kann auch einfache leere Joghurtbecher verwenden und anstelle der Holzstäbchen Löffel nehmen.
- Form kurz unter heißes Wasser halten, das Rhabarbereis aus der Form lösen und gleich genießen – **Mahlzeit!**