

**WIR VON HIER
FÜR EUCH.**



**Studierendenwerk
Essen-Duisburg**

REZEPTE MIT RHABARBER

RHABARBER-KOKOS-KEKSE

Zutaten für 5 Kekse

- 1 Stange Rhabarber
- 100 ml Kokosmilch
- 200 g Haferflocken

Schritt 1: Rhabarber gründlich waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Schritt 2: Wasser in einem Topf aufkochen lassen und die Rhabarberstücke rund 10 Minuten darin köcheln lassen.

Schritt 3: Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Schritt 4: Kokosmilch, Haferflocken und Rhabarber in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen (bei Bedarf je nach Konsistenz entweder noch Kokosmilch oder Haferflocken hinzugeben).

Schritt 5: Mithilfe eines Esslöffels nach und nach kleine Portionen formen und diese aufs Backblech legen.

Nach einer Viertelstunde Backzeit sind die Kekse fertig!

RHABARBER-ERDBEER-EIS

Zutaten für 6 Portionen

- 350 g Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- 50 g Honig*
- 100 g Joghurt
- 100 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- ½ Zitrone

*daher nur für Kinder ab einem Jahr geeignet!

Schritt 1: Erdbeeren waschen und schneiden.

Schritt 2: Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Schritt 3: Eine Zitronenhälfte auspressen.

Schritt 4: Rhabarberstücke zusammen mit dem Honig und dem Zitronensaft in einen Topf geben.

Schritt 5: Das Gemisch auf höchster Stufe und unter ständigem Rühren für etwa 2 Minuten erhitzen, anschließend bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 6: Die Erdbeerstückchen in die leicht abgekühlte Masse einrühren.

Schritt 7: Joghurt und Milch verrühren, die Sahne steif schlagen und alle Bestandteile miteinander vermengen, anschließend in die Erdbeer-Rhabarber-Masse einrühren.

Schritt 8: Die fertige Eismasse ins Tiefkühlfach stellen und alle Viertelstunde umrühren, um Klümpchen zu vermeiden. Alternativ kann natürlich eine Eismaschine verwendet werden. Nach etwa 4 Stunden ist das Eis fertig.