

Ananas - Himbeeren - Rhabarber - Dessert

Sie wird sicherlich interessieren, was für ein Dessert dies denn nun ist. Mit diesen drei Obstsorten.



Sturzfähiges Dessert

Nun, es ist eine Art Pudding. Oder sagen wir besser, ein sturzfähiges Dessert mit drei Obstsorten. Gebunden durch eine große Portion Stärke.

Ich hatte eine frische Ananas vorrätig, mit der ich einen Kuchen, eine Tarte oder eine Torte zubereiten wollte. Als erstes habe ich den Strunk der Ananas bzw. den grünen Trieb oben abgeschnitten. Dann habe ich sie geschält, quer in feine Scheiben und dann die Scheiben in kleine Würfel geschnitten.

Wie sich jedoch herausstellte – ich habe noch eine Portion frische Himbeeren dazugegeben –, war die Obstmenge für alle drei oben genannten Sorten von Gebäck zu viel. Also habe ich

einen Teil, der eben zu viel war, in eine Schüssel gegeben.

Ich habe dann in einem Topf mit Rhabarbersaft Stärke verrührt und aufgekocht, mit den Ananastücken und den Himbeeren vermischt und in Puddingformen gegeben. Nach einigen Stunden war das Dessert fest und sturzfähig. Und man konnte es servieren.

Und der Rhabarbersaft bietet sich wirklich sehr gut für solch ein Dessert an. Denn zusätzlich zu den anderen beiden Obstsorten bringt der Saft zusätzliche Fruchtigkeit und ein wenig Säure mit. Beides unterstützt das Dessert sehr und macht es wirklich sehr lecker.

Ich werde mir diese Zubereitung merken, denn beim Discounter warten ja Unmengen von verschiedenen Obstsaften oder Obstsaftmischungen, die sich zusammen mit Speisestärke gut für solche Desserts anbieten.

Für drei Desserts:

- Ein Viertel einer frischen Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)
- 1/2 l Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.



Ananas quer in dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben.

Etwa 400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen.

Parallel dazu den Rest des Rhabarbersafts in eine Schale geben, die Speisestärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Rhabarbersaft im Topf von der Herdplatte nehmen, Saft mit Stärke dazugeben, mit dem Schneebesen erneut verquirlen und kurz auf der Herdplatte unter Rühren wieder zum Kochen bringen.

Masse zum anderen Obst geben und alles gut vermischen. In drei Puddingformen füllen. Im Kühlschrank mindestens drei Stunden erkalten lassen.

Herausnehmen, jeweils auf einen Teller stürzen und servieren. Guten Appetit!