



Hüttenkäse

RHABARBER TRIFLE MIT CRUMBLE

Dauer: ca. 30 Min.
Für 4 Personen

- 40 g Mandeln, grob gehackt
- 40 g Mehl
- 2 EL Rohrzucker
- 60 g Butter
- 400 g Rhabarber, geschält, in Würfelchen
- 4 EL Zucker
- 50 g Ricotta
- 200 g HIRZ Hüttenkäse nature
- 1 EL Puderzucker
- 1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale

1 Mandeln mit Mehl, Zucker, Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Ca. 5 min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, backen. Herausnehmen, abkühlen, in Stücke brechen.

2 Rhabarber mit Zucker zugedeckt aufkochen. Unter Rühren ca. 10 Min. zu einem Kompott kochen.

3 Ricotta mit Hüttenkäse, Zucker und Zitronenschale verrühren. Hüttenkäse abwechselungsweise mit Kompott und Crumble in Gläser schichten, sofort servieren.