

Imkerverein



Viersen-Stadt

## Honigrezepte Imkerverein Viersen –Stadt

<http://imker-viersen.de/>

### Rhabarberparfait mit Erdbeerkompott

#### Parfait:

300 g Rhabarber  
50 ml Wasser  
100 g Vollrohrzucker  
3 Eigelb  
100 g flüssiger Honig  
250 g süße Sahne

#### Beeren:

500 g Erdbeeren oder Waldbeeren  
80 g Johannisbeergelee

Den Rhabarber putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser und den Zucker aufkochen, die Rhabarberstücke beifügen und 15 Min. weich kochen. Den Topfinhalt pürieren und auskühlen lassen.

Eigelb und Honig zu einer luftigen Creme aufschlagen und mit dem Rhabarberpüree mischen. Die süße Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen.

Die Parfaitmasse in Portionsförmchen füllen und in der Tiefkühltruhe fest werden lassen.

Die Erdbeeren oder Waldbeeren klein schneiden. Das Gelee erwärmen, bis es flüssig ist. Die Beeren dazugeben und sorgfältig mischen.

Das Parfait in Scheiben schneiden, und mit den Beeren anrichten.

Quelle: Das Rhabarberkochbuch

Rezept getestet und für sehr gut befunden.

Rückfragen an: Helga Dörenkamp, Tel.: 02162-16976