

Götterspeise

Für 4 Personen

Rhabarberkompott

5	Stangen Rhabarber	rüsten und in dünne Scheiben schneiden
	Zucker	Zucker je nach Säuregehalt der Rhabarber mehr oder weniger
	wenig Wasser	

Alles aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber zerfällt.
Auskühlen lassen. Nach Belieben wenig Zimt darunter mischen.

150 g Zwieback

½ l Vanillecreme herstellen(zum kochen)

Lagenweise eine Rhabarberkompott und Zwieback in ein Gefäss schichten. Mit
heisser Vanillecreme abschliessen .

Gemüse- Salat

Für 4 Personen

250 g	grüne Spargeln,	unteres Drittel evtl. geschält, in 3-4 cm lange Stücke geschnitten
250 g	Rüebli,	schräg in Scheiben geschnitten
100 g	Peperoni	in feine Spalten geschnitten
100 g	Radieschen	in Scheiben geschnitten
1	Frühlingszwiebel	in Ringe geschnitten

Sauce:

2	EL	weisser Balsamico
2	EL	Gemüsesud
2	EL	Rapsöl
1	Pr.	Zucker
		Salz, Pfeffer

Spargeln und Rüebli knapp weich garen.

Noch warm mit der Salatsauce Radieschen, Peperoni und Frühlingszwiebeln
mischen.

Joghurtkuchen

Ein Kuchenblech von ca. 40 auf 30 cm mit Blechreinpapier auslegen

Ofen auf 180 Grad vorheizen

Teig:

4 Eier ➤zusammen schaumig rühren, bis die Masse hell ist
250 g Zucker

220 g Butter, flüssig ➤leicht ausgekühlt

180 g Joghurt nature

1 P Vanillezucker ➤alles zur Eimasse rühren

300 g Mehl

1 P Backpulver ➤dazusieben und darunter rühren

Teig in vorbereitetes Blech füllen und ca. 20 – 25 Minuten bei 180 Grad backen.
Ausgekühlter Kuchen in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben.