

## 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.