

JOGHURT-RHABARBER-EIS IM SCHOKO-SCHÄLCHEN

(20cm Kastenform mit Eis und 4 Schoko-Schälchen)

Für das Rhabarber-Kompott:

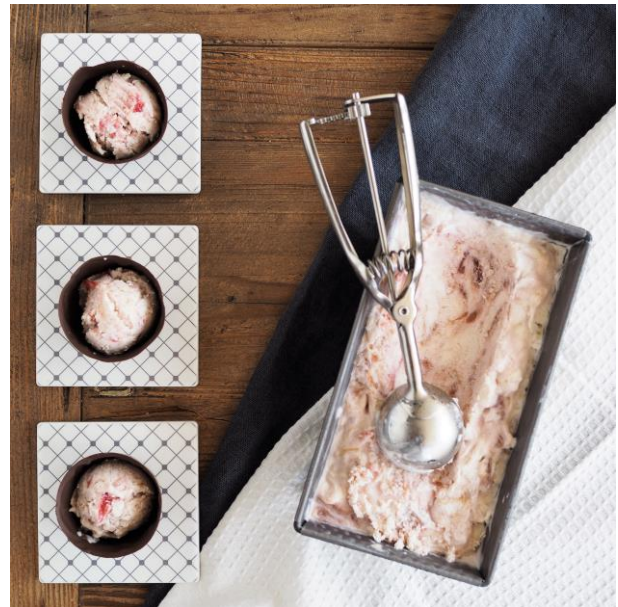
- 250g Rhabarber (geschnitten gewogen)
- 75g Zucker
- 1 Vanilleschote

Für das Eis:

- 500g Joghurt (3,8%)
- 90g Zucker
- 100ml Sahne

Für etwa vier Schoko-Schalen je nach Größe

- 100g Zartbitterkuvertüre
- vier Silikon-Muffinförmchen



Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Vanilleschote auskratzen. Zucker, Rhabarber, Vanillemark und die ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfallen ist. Abkühlen lassen.

Joghurt, Zucker und die Hälfte des Kompotts vermischen. Die Sahne schlagen. Nun die Joghurt-Rhabarber-Masse mit dem Kompott und der Sahne gerade eben vermengen und in die Kastenform oder besser noch eine Vorratsdose mit Deckel füllen. Zugedeckt in den Tiefkühler geben und mindestens drei Stunden einfrieren, dabei ab und zu vorsichtig umrühren.

Schmecken wird das Eis sicherlich auch aus der Eismaschine, allerdings wird die Marmorierung dann fehlen. Am besten gebt ihr in diesem Fall das Rhabarberkompott erst ganz am Schluss hinzu.

Während der Kühlzeit könnt ihr die Schokoladen-Schalen vorbereiten. Dafür die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die Muffinförmchen aus Silikon am Rand und am Boden mit der Schokolade bestreichen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Aushärten eine weitere Schicht Schokolade auftragen, vor allem am Rand. Wieder in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Schokolade vollständig ausgehärtet ist, könnt ihr die Silikonformen gaaaanz vorsichtig umstülpen und entfernen. Nun eine Kugel Eis hineingeben und genießen!