



Erdbeer-Rhabarber Glacé mit rotem Szechuanpfeffer

Für 4 Personen

.....

500 g frische Erdbeeren
500 g frische Rhabarber
1 dl Wasser

150 g Magerquark
150 g Vollmilch
200 g Vollrahm
100-200 g Zucker
1 Esslöffel frisch gemahlener
Roter Szechuanpfeffer
1 prise Salz

.....

Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und bei 140°C im Backofen antrocknen für ca. 1-1.5h.

Die restlichen Erdbeeren und die geschälten Rhabarber in Würfel zusammen schneiden. Mit 1 dl Wasser und mindestens 100 g Zucker einkochen sowie den Szechuanpfeffer begeben. Die Zuckermenge variiert sehr stark nach Geschmack der Erdbeeren und Rhabarber. Diese Masse auf die Hälfte einkochen (500 g). 30 Minuten abkühlen lassen. Nun mit Rahm, Milch, Salz und Magerquark vermischen. Probieren Sie die Masse auf Geschmack. Im warmen Zustand darf die Masse sehr süß und intensiv sein, da beim Einfrieren die Geschmäcker schwächer werden. Anschließend die Masse in der Glacémaschine von Solis Gelateria Pro gefrieren lassen.