Miesbacher
GASTROSERVICE

RHABARBER SMASH MIT VANILLEEIS

UNSER HOFEIS! – Milchhof Miesbach

ZUTATEN

FÜR 1 PORTION

2 Kugeln UNSER HOFEIS! – Bourbon Vanille

100 g Rhabarber

1-2 TL Zucker oder Honig

1 Spritzer Zitrone

Optional: etwas Butterkeks- oder Granola-Crunch

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber vorbereiten:
   Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und einem Spritzer Zitrone in einem kleinen Topf kurz weich köcheln lassen (ca. 5–7 Minuten).
2. Anrichten:
   Den warmen Rhabarber in ein Glas oder eine Dessertschale geben.
3. Eis dazu:
   Vanilleeis direkt darauf setzen – der Kontrast aus warm und kalt macht's perfekt.
4. Finish:
   Wer mag, toppt das Ganze mit etwas Crunch (Keksbrösel oder Granola).

TIPP FÜR DEN TREND-LOOK: IM GLAS ALS „RHUBARB SUNDAE" SERVIEREN UND MIT FRISCHER MINZE ODER WEISSEN SCHOKOSPÄNEN GARNIEREN.

Events · Festtage · Klassiker · Frühling · Sommer · Dessert · Snacks · vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

UNSER HOFEIS! – Bourbon Vanille
Art.-Nr. 31662
KTN = 8 x 125 ml