



Müsst

ihr auch immer erst kurz überlegen, wie man Rhabarber schreibt?

Mir geht es komischerweise so und dass die sauren Stangen ein Saison- Gewächs sind und nur kurze Zeit im Jahr Erwähnung finden, macht das Ganze nicht besser. ^^

Aber trotzdem mag ich ihn und auch dieses Jahr darf er in der Küche nicht fehlen!

Verbacken habe ich ihn (noch) nicht. Dafür aber in einen Nachtisch verwandelt, wie es meine Ma immer macht: Rhabarber- Vanille- Pudding.

Wie immer ergab sich bei mir eine Abwandlung, die den Veganern unter euch wieder mal zu gute kommt. Ich hatte noch Misosuppen- Einlage da, die weg musste und so wurde der Milch- Pudding von der Muh ersetzt durch seidigen Tofu, geschmackig gemacht mit ganz viel Vanille und dann erfrischt mit dem Frühlings- Lustigmacher in Form von Kompott.

Und für diese Leckerei sortiere ich auch immer wieder gerne kopf-intern die Buchstaben des Gewächses, um dieses Rezept mit euch zu teilen. =) Nicht- Veganer können natürlich auch einfach einen Vanillepudding kochen, den Rhabarber zu Kompott kochen und beides mischen.

Veganer oder Neugierige nehmen diese...

Zutaten:

- 400 g Rhabarber
- 4 EL Rohrohrzucker 300 g Seifentofu
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 EL flüssiges Vanillearoma
- 3-4 EL Milchersatz
- 2 gehäufte EL Stärke

Den Rhabarber schälen und in kleine Stückchen schneiden. Im Topf mit dem Zucker mischen und eine Weile ziehen lassen.

Wenn er etwas Wasser gezogen hat, das Ganze aufkochen, bis der Rhabarber weich ist. In der Zwischenzeit den Seidentofu pürieren, den Zucker und die Vanille dazugeben und alles gut verrühren.

In einer Schüssel die Stärke mit der Flüssigkeit anrühren.

Rhabarber-Vanille-Creme (vegan)

Wenn der Rhabarber weich ist, das Tofupüree dazu geben und alles zusammen kurz erhitzen.
Dann die Stärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen, bis es wie beim Pudding blubbt.
Umfüllen und abkühlen lassen.[nurkochen]



Man kann diese Creme auch ganz toll in Crêpes füllen und ein noch tolleres Dessert zaubern.
Aber auch pur schmeckt die Leckerei und zwar nach guter Laune und Frühling... probiert es selbst!
Einen genussvollen kulinarischen Frühling wünscht euch eure Judith ♥



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email