

# Rhabarber-Tiramisù

750	g	Rhabarber	rüsten, schneiden
150	g	Zucker	mit Rhabarber zusammen weich kochen auskühlen lassen, Zitronenschale und Zimtstange herausnehmen.
1		Zimtstange	
1	Stück	Zitronenschale	
250	g	Halbfettquark	zu einer glatten Crème verrühren
1	Becher	saurer Halbrahm	
3 - 4	EL	Blütenhonig	
½		Zitrone, Saft	
1	P.	Löffelbiskuits Orangenlikör oder Orangensaft oder beides gemischt	Biskuits in eine flache Form einschichten mit Likör oder Orangensaft beträufeln Rhabarberkompott darüber verteilen und mit Quarkcrème bedecken. 2-3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokolade- oder Kakaopulver bestäuben.