

## Rhabarber-Zimt-Crème

Zubereitung: ca. 30 Minuten  
Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 8–10 Kinderportionen

### Zutaten

250 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten  
2–3 EL Zucker oder Erdbeersirup  
½ TL Zitronensaft  
1 Zimtstängel  
250 g Quark  
1 dl Rahm, steif geschlagen  
einige Baumnüsse, grob gehackt



### Zubereitung

1. Rhabarber, Zucker oder Erdbeersirup, Zitronensaft und Zimt in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen. 2 EL für die Garnitur beiseite stellen.
2. Rhabarberkompott und Quark verrühren. Rahm darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schälchen verteilen. Mit Baumnüssen bestreuen.



### Dürfen Kinder Rhabarber essen?

- [www.swissmilk.ch/kita-hort](http://www.swissmilk.ch/kita-hort)
- Baby- & Kinderernährung