



ZUTATEN

(für etwa 6-8 Portionen)

200 g Rhabarber
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL Holunderblütensirup
100 ml Wasser

2-3 Zweige Thymian (oder 2 TL getrockneten)
200 ml Sahne
250 g Mascarpone
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 TL Vanilleextrakt
75 g Zucker

ZUBEREITUNG

Für das Kompott den Rhabarber waschen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas Wasser und Holunderblütensirup in einem Topf bei niedriger Hitze zum Köcheln bringen. Nebenbei könnt ihr das Vanillepuddingpulver mit 3 EL Wasser anrühren und wenn der Rhabarber weich gekocht ist und zerfällt, einrühren. Kurz andicken lassen und dann vom Herd ziehen. Das Kompott vollständig auskühlen lassen.

Ohne Eismaschine die Sahne mit Mascarpone, Doppelrahmfrischkäse und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Den Zucker zugeben und unterrühren. Am besten die Küchenmaschine auf hohe Stufe stellen und so lange schlagen, bis die Masse schön cremig und luftig ist. Dann den Thymian untermengen. Zum Schluss das kalte Kompott zugeben und nur kurz unterziehen.

Die Schüssel in das Gefrierfach stellen und von Zeit zu Zeit immer wieder durchmengen, wenn die Creme gefriert. Nach etwa 3 Stunden, je nachdem wie cremig ihr das Eis haben wollt, könnt ihr das Rhabarber-Cheesecake-Eis mit Thymian servieren. Das Eis hat eher die Konsistenz von Sorbet.