**Rhabarber-Tiramisu im Glas mit Erdbeeren**

**Für die Rhabarber-Füllung**500 g Rhabarber  
333,33 g Erdbeeren  
1,67 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
1,67 EL Zucker  
3,33 EL Amaretto

**Für die Creme**166,67 - 250 g Löffelbiskuits (siehe unten)  
3,33 Eigelbe  
133,33 g Puderzucker  
1,67 Prisen Salz  
833,33 g Mascarpone  
etwas Kakaopulver zum Bestreuen  
5 Erdbeeren halbiert

Ein Bild, das Nachspeise, Erdbeere, Süße, Essen enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.

**1. Schritt**

Zehn Dessertgläser à 200ml bereitstellen. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, 3-4 Erdbeeren zum Dekorieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Rhabarber mit Vanille-Zucker, Zucker, Amaretto und 1 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ca. 7-8 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Erdbeerstücke zugeben und 1 weitere Minute köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen.

**2. Schritt**

Für die Creme Löffelbiskuits in Gläser-Breite schneiden und die Hälfte auf sechs Gläser verteilen. Eigelb mit Puderzucker und Salz schaumig schlagen. Mascarpone vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

**Löffelbiskuits  
  
Ein Bild, das Snack, Brot, Fastfood, Essen enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.**

**Löffelbiskuits**  
4,5 frische Eiweisse  
1,5 Prise Salz  
105 g Zucker  
4,5 frische Eigelb  
135 g Mehl

1. Ofen auf 160 Grad (Heissluft) vorheizen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe mit dem Schwingbesen darunterziehen. Mehl dazu sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.  
   Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, Streifen von je ca. 7 cm Länge auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
2. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, Streifen von je ca. 7 cm Länge auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
3. Backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.