

Rüebli Dessert

Zutaten

2	Rüebli
1.5 EL	Rohrzucker
1/2	Vanillestengel
250 ml	Orangensaft
1	Zitrone
100 g	weisse Schokolade
150 g	nature Joghurt
300 g	Züger Mascarpone
2 EL	Birnel oder Honig
1 TL	Maizena

Zubereitung

- Die geschälten Rüebli in kleine Würfel (5x5mm) schneiden und mit dem Rohrzucker und dem Vanillezucker ca. 3 Minuten caramolisieren.
- Mit dem Orangensaft ablöschen und ca. 15 Minuten weichgaren.
- Anschliessend den Saft mit Maizena abbinden, etwas auskühlen lassen.
- Die Zitronen waschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben, anschliessend den Saft auspressen.
- Die Schokolade schmelzen.
- Joghurt, Mascarpone, Zitronenschale und Honig gut verrühren und anschliessend nach und nach zur weissen Schokolade geben.
- Mit dem Zitronensaft abschmecken.
- In Gläschen füllen und die weichen Rüebliwürfel darüber verteilen.
- Das Dessert kann lauwarm oder kalt serviert werden.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung

