Rhabarber Strudel im Glas

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten Rhabarber-Strudel:

400 g Rhabarber
4 Esslöffel Zucker
½ Zitrone
2 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Weißbrotbrösel
Zimt
Rum
Himbeersaft

Zutaten Mascarponeschaum:

250 g Mascarpone
1/8 l Rahm
1 Vanilleschote
2 Dotter
1 Ei
50 g Zucker
200 g Blätterteig

Zubereitung Rhabarber-Strudel:

Rhabarber schälen und in Stücke von ca. 1 cm schneiden. Anschließend mit Zucker und Zitronensaft vermischen. 1 Stunde ziehen lassen und dann mit Himbeersaft weich dünsten. Zum Schluss mit Rum abschmecken und mit den Butterbrösel vermischen.
Butterbrösel: Butter in Pfanne schmelzen und mit Zucker karamellisieren. Brösel kurz in die Pfanne geben und mit Zimt abschmecken.

Zubereitung Mascarponeschaum:

Über Wasserdampf Dotter, Ei, Zucker schaumig rühren und kalt schlagen. Rahm, Vanille und Mascarpone unterrühren und in eine Sahneflasche abfüllen. Zum Schluss kaltstellen.

Blätterteig goldgelb backen.

Rhabarber in Gläser füllen. Mascarponeschaum auffüllen; mit Blätterteig-Dreiecke und Minze dekorieren.