



Ölz Marmor Kuchen mit Sahnecrem & frischem Rhabarber

Ein sommerlicher Genussmoment auf jeder Gartenparty



Zutaten

1 Packung Ölz Marmor Kuchen
200 ml Schlagsahne
1 Packung Vanillezucker
2 EL Puderzucker
2-3 Stangen Rhabarber
2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 TL Speisestärke
100 ml Wasser
Essbare Blüten
Frische Minze oder Zitronenmelisse

Kühlzeit: 30 min

Zubereitungszeit
50 min

1. Rhabarberkompott vorbereiten

Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem kleinen Topf ca. 8-10 Minuten weich köcheln lassen. Stärke in wenig Wasser auflösen, einrühren und kurz aufkochen lassen, bis das Kompott leicht eindickt. Abkühlen lassen.

2. Sahnecreme aufschlagen

Die Sahne (oder vegane Alternative) mit Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen.

3. Kuchen vorbereiten

Den Ölz Marmor Kuchen aus der Verpackung nehmen, eventuell das obere Drittel leicht begradigen, damit das Topping besser hält.

4. Dekorieren

Den Kuchen mit der Sahnecreme bestreichen. Das abgekühlte Rhabarberkompott darübergeben und mit essbaren Blüten und frischen Kräutern garnieren.