

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



An die rot-grünen Stangen, fertig – Rhabarbersaison in vollen Zügen auskosten! Schließlich muss die kurze Zeit, in der die süß-sauren Stangen in deiner Küche einziehen, richtig ausgenutzt werden. Und wie könnte das besser gehen, als mit süßen Desserts, die du in der warmen Frühlingssonne genießen kannst?

### Leichtes Rhabarber-Tiramisu mit Vanillequark

Statt als Kalorienbombe kommt dieses Tiramisu als leichtes Frühlingsdessert daher. Der Unterschied? Keine kaffeetränkten Löffelbiskuits, keine Mascarponecreme und auch kein Haushaltszucker – dafür Vanillequark, Löffelbiskuits aus Haferflocken und gebackener Rhabarber. Ein Träumchen! [Zum Rezept](#)



Leichtes Rhabarbertiramisu © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Rhabarber-Sahne-Eis mit Baiserstückchen

Die Eisdiele um die Ecke hat schon geschlossen? Kein Problem, für dein selbstgemachtes Eisglück brauchst du nur 4 Zutaten und 20 Minuten Zubereitungszeit – den Rest erledigt dein Eisfach für dich. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Rhabarber-Sahne-Eis mit Baiserstückchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Rhabarbercrumble mit Vanilleeis

Du, dein Sonnebalkon und ein herrlich knusprig-säuerliches Rhabarbercrumble mit Mandelblättchen – das wär's doch. Noch eine große Kugel Vanilleeis dazu und dein Frühlingstag ist vollkommen. [Zum Rezept](#)



Rhabarbercrumble mit Vanilleeis © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

### Rhabarbertarteletts

Das ganz große Glück findest du eben immer in den kleinen Dingen – wie in diesen Mini-Tarteletts mit süßer Erdbeerpuddingcreme und mit frischem Rhabarber. Worauf wartest du? Hilf deinem Glück auf die Sprünge und leg mit dem Backen los. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Rhabarbertarteletts © Verena Wohlleben | Nicest Things

### Rhabarber-Heidelbeer-Kompott

Wie du aus wenigen schlichten Zutaten das beste Dessert für zwischendurch zubereitest? Indem du gezuckerten Rhabarber und Blaubeeren langsam im Ofen garst, ihr volles Aroma herauskitzelst und sie auf ein cremiges Wölkchen aus leicht süßem Vanille-Quark gibst. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Heidelbeer-Kompott © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Buttermilch-Küchlein mit pochiertem Rhabarber

Das Geheimnis extra zarter Küchlein? Ein ordentlicher Schuss Buttermilch. Das Geheimnis extra leckerer, zarter Küchlein? Ein Topping aus rosa Zuckerguß und pochiertem Rhabarber. [Zum Rezept](#)



## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Buttermilch-Küchlein mit pochiertem Rhabarber © Foodistas

### Rhabarber-Frischkäse-Eis

Maja hat zur Saison jede Menge Rhabarber in ihrer Küche und sie wird ihn benutzen! Immer und immer wieder – so vernarrt ist sie in die süß-sauren Stangen, die sie für ein Püschchen in der Sonne zu cremigem Eis mit Frischkäse verwandelt hat. Das Gleiche solltest du auch tun, es lohnt sich! [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Frischkäse-Eis © Maja Nett | Moey's kitchen

### Rhabarber-Baiser-Torte

Viel Baiser, viel Rhabarber und viel Creme – bei diesem frühlingshaften Tortentraum wird an nichts gespart. Damit's ganz perfekt wird: Baiser über Nacht auskühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren mit Creme bestreichen. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Baiser-Torte © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Basilikum-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Wenn Sabrinas Resteverwertung immer so lecker ausfällt, gibt's nichts mehr zu meckern. Fix werden übrig gebliebene Erdbeeren und einige Rhabarberstangen eingekocht und aus überquellendem Basilikum vom Küchenfenster eine grüne Panna Cotta hergestellt. Ergebnis: Geschmacksexplosion vom Feinsten. [Zum](#)

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts

### Rezept



Basilikum-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
© Sabrina Kiefer | Feed me up before you go-go

### **Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeeren**

Schmeckt wie Rhabarber-Erdbeer-Paradies und Mascarpone-Himmel in einem. Also schnapp dir den großen Dessert-Löffel und genieße Schicht für Schicht. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Tiramisu © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

### **Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Vanille**

Crumble ist nicht nur etwas für gemütliche Herbsttage, sondern auch für sonnige Frühlingmomente. Denn passend zur Saison stecken viele kleine Erdbeeren und jede Menge Rhabarber unter der knusprigen Streuseldecke. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Vanille © Sarah Timplan  
| Alles und Anderes

### **Baiser-Frucht-Pizza mit Rhabarbersauce**

Pizza geht nicht nur herzhaft, Pizza geht auch als süßes Dessert durch. Wie das geht? Mit einem Boden aus luftigem Baiser, einer roten Sauce aus Rhabarber und einem Belag aus Erdbeeren, Orangen und noch mehr Rhabarber. [Zum Rezept](#)



Baiser-Frucht-Pizza mit Rhabarbersauce © Jasmin Krause  
| KüchenDeern

### **Rhabarber-Honig-Cupcakes**

Wenn etwas Suchtpotential hat, dann sind es diese kleinen Cupcakes. Noch sehen sie unscheinbar aus mit ihrer weißen Haube aus Vanille-Mascarpone. Aber wart's nur ab – nach einem Bissen bist du ihnen sofort verfallen. [Zum Rezept](#)



## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Rhabarber-Honig-Cupcakes © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Panna Cotta mit Rhabarberkompott

Zur süßen Panna Cotta passt fast nichts besser, als selbstgemachtes Rhabarberkompott. Das Besondere an Ines' Variante ist der fein gewürfelte Ingwer, den sie mit Zucker karamellisiert. [Zum Rezept](#)



Panna Cotta mit Rhabarberkompott © Ines Karlin | Münchner Küche

### Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen

Unter der knusprigen Streuseldecke verbergen sich die fruchtigen Highlights des Kuchens: jede Menge Rhabarberstücke und viele, viele kleine Himbeeren. Zusammen ergibt das den leckersten Streuselkuchen der Saison. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Himbeer-Streuselkuchen

### Schoko-Rhabarber-Cupcakes

Wenn du bislang noch nicht Schokolade und Rhabarber kombiniert hast, ist diese Saison deine Chance! Dank der Buttermilch werden die Muffins wunderbar saftig – und die fruchtigen Rhabarberstücke im Teig sorgen für den Rest. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Schoko-Rhabarber-Cupcakes © Ela | Transglobal Pan Party

### Rhabarber-Scones

Heute kitzelt der unverschämte gute Duft von Evas Scones in deiner Nase. Wehr dich erst gar nicht – der englische Klassiker mit Rhabarber und Mandelblättchen möchte zu dir auf den Teller. [Zum Rezept](#)



Rhabarber-Scones © Eva Fischer | Foodtastic

### Rhabarberkompott mit Gin

Ob zu Joghurt, Panna Cotta oder Milchreis – Julias Kompott verleiht jedem Dessert das gewisse Extra. Nicht allein durch das leuchtende Pink der eingekochten Stangen, sondern auch durch den Schuss Gin, den sie dem Kompott noch untermischt. [Zum Rezept](#)



Rhabarberkompott mit Gin © Julia Weigl | Delicious Stories

### Flan Pâtissier mit Rhabarber-Himbeer-Kompott

Was sich hier als runde kleine Köstlichkeit präsentiert, ist eine herrliche Kombination aus Puddingcreme auf Mürbeteig getoppt mit süßem Himbeer-Rhabarber-Kompott. Oder auch bekannt als „zum-Reinsetzen-gut“. [Zum Rezept](#)



## So schmeckt der Frühling: 20 Rhabarberdesserts



Flan Pâtissier mit Rhabarber-Himbeer-Kompott ©  
Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

### Saftige Rhabarberschnitten

Bei diesen fruchtigen Schnitten fällt es ganz schön schwer mit dem Naschen aufzuhören. Denn spätestens, wenn du das süße Rhabarber-Püree auf den saftig gebackenen Boden verteilst, weißt du – der Frühling ist da! [Zum Rezept](#)



Rhabarberschnitten