

## Rhabarbereis

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Stange Rhabarber (etwa 150 g)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Msp Zimt
- 1 EL Margarine
- 1/2 T Sojamilch

- Rhabarber enthäuten, kleinschneiden.
- Mit Zucker, Zimt, 1 EL Zitronensaft und Margarine weichdünsten.
- Sojamilch mit 1 EL Zitronensaft mischen.
- Rhabarber abkühlen lassen.
- Alle Zutaten mischen.
- Etwa eine Stunde einfrieren.
- Gründlich durchrühren.
- Weitere 45 Minuten einfrieren.
- Gründlich durchrühren.
- Einige Stunden oder über Nacht einfrieren.
- 20-30 Minuten antauen lassen.
- Grob mit einer Gabel zerkleinern.
- Mit dem Pürierstab gründlich pürieren, um die gebildeten Eiskristalle zu zerkleinern.



**Hinweis:** Das Eis kann auch einfach in der Eismaschine zubereitet werden.