

Rezept

Arme Ritter mit Rhabarberkompott und Haselnüssen

Ein Rezept von Arme Ritter mit Rhabarberkompott und Haselnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Rhabarber	3 EL brauner Zucker
1/2 Zimtstange	125 ml Milch
1 Ei	Salz
1 EL Bourbon-Vanillezucker	4 Scheiben Weizentostbrot
2 EL Semmelbrösel	2 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit Zucker, Zimt und 3 EL Wasser in einen Topf geben und vermengen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-5 Min. dünsten. Abkühlen lassen.

2. Die Milch mit Ei, 1 Prise Salz und Vanillezucker verquirlen. Die Toastbrote diagonal halbieren und in die Milch tauchen. Semmelbrösel und Nüsse in einem Teller mischen. Brote abtropfen lassen und darin wenden.

3. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Brote darin von beiden Seiten in 2-3 Min. goldbraun braten. Mit dem Rhabarberkompott anrichten.