

Rezept

Rhabarber-Dattel-Creme

Ein Rezept von Rhabarber-Dattel-Creme, am 17.04.2024

Zutaten

400 g Rhabarber
1 Vanilleschote

100 g Datteln
2 Sternaniskapseln

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 450 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Datteln entkernen und klein würfeln. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Alle Zutaten in einen nicht zu kleinen Topf geben. Einen Schuss (ca. 50 ml) Wasser zugeben. Die Mischung zum Kochen bringen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen.
3. Vanilleschote und Sternanis aus dem Topf fischen. Die Masse fein pürieren, nochmals kurz aufkochen und in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Gläser ca. 10 Min. auf den Kopf stellen.