

Rezept

Rhabarber-Dattel-Creme

Ein Rezept von Rhabarber-Dattel-Creme, am 13.06.2025

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.