

Rezept

Rhabarber-Kompott mit Vanille

Ein Rezept von Rhabarber-Kompott mit Vanille, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Rhabarber	125 g Erdbeeren
40 g Zucker	75 g Schmand
1 Päckchen Vanillezucker	75 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Den Rhabarber in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen und die grünen Kelchblätter herausschneiden.

2. Den Rhabarber mit dem Zucker und 1/8 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Erdbeeren untermischen und einmal aufkochen lassen. Das Kompott dann gleich in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

3. Für die Vanillecreme den Schmand mit 1/2 Päckchen Vanillezucker verrühren.

4. Die Sahne mit dem übrigen Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte davon unter den Schmand rühren, den Rest mit dem Schneebesen unterheben.

5. Zum Servieren das Kompott in Schälchen füllen und jeweils mit 1 dicken Klecks Vanillecreme garnieren.