

Rezept

Rhabarbergrütze

Ein Rezept von Rhabarbergrütze, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	60 g Speisestärke
400 ml Erdbeer- oder Sauerkirschsafte	4 Zweige Minze
1/2 TL schwarze Pfefferkörner (noch besser: frische grüne Pfefferkörner)	150 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Förmchen à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Im Topf mit 50 g Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Speisestärke in 2 EL Saft anrühren. Übrigen Saft zum Rhabarber gießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Min. garen. Stärke unterrühren und dickflüssig aufkochen lassen. Grütze in die kalt ausgespülten Formen füllen, abkühlen lassen und mindestens 2 Std. kühl stellen.
3. Minze waschen, Blättchen mit dem Pfeffer fein hacken.
4. Sahne mit 10 g Zucker halb steif schlagen, Minze untermischen. Grütze mit Minz-Sahne servieren.