

Rezept

Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Rhabarbergrütze mit Vanillesauce, am 25.04.2024

Zutaten

750 g Rhabarber	400 ml Apfelsaft
1 EL Zitronensaft	50 g Zucker
40 g Speisestärke	1/4 l kalte Milch
1 Päckchen Vanillesoße ohne Kochen (für 250 ml Milch)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Apfelsaft, Zitronensaft, Zucker und Rhabarber aufkochen und bei mittlerer Hitze in 5 Min. weich kochen.

2. Speisestärke und 2 EL kaltes Wasser verühren und zum Rhabarber geben. Aufkochen lassen und 1 Min. köcheln lassen. Die Grütze vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3. Milch in eine Schüssel geben. Soßenpulver mit einem Schneebesen einrühren und 1 Min. kräftig durchrühren. Kalt stellen. Grütze und Sauce anrichten.