

Rezept

# Rhabarberkompott auf Milchreis

Ein Rezept von Rhabarberkompott auf Milchreis, am 22.09.2023

## Zutaten

1/4 l Milch

90 g Zucker

gemahlene Bourbon-Vanille (nach Belieben)

50 g Milchreis

250 g Rhabarber

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Den Milchreis mit 20 g Zucker einstreuen und die Reis-Milch bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

---

2. Die Herdplatte ausschalten und den Milchreis zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen. Dann den Milchreis auf zwei Glasschälchen verteilen und auskühlen lassen.

---

3. Den Rhabarber waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

---

4. Die Rhabarberstücke in einem Topf mit dem restlichen Zucker mischen, erhitzen und bei mittlerer Hitze 5-10 Min. garen. Das Kompott nach Belieben mit 1 Prise gemahlener Vanille abschmecken und warm oder kalt auf den Milchreis geben.