

## Rezept

# Rhabarberkompott mit Baiser-Sahne

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Baiser-Sahne, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> Rhabarber	<b>75 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Apfelsaft	<b>1</b> Bio-Zitronenschale (2-3 cm)
	<b>hauchdünnes Stück</b>
<b>1 EL</b> Speisestärke	<b>250 g</b> Sahne
<b>2 TL</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>40 g</b> Baiser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker, Apfelsaft und Zitronenschale in einen Topf geben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 3-5 Min. dünsten.

---

2. 3 EL Wasser mit der Stärke verquirlen und unterrühren. Alles unter Rühren kochen, bis die Fruchtmasse dicklich ist. Kompott vom Herd nehmen, in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen, dann 2 Std. kalt stellen.

---

3. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Baiser grob hacken und unterheben. Kompott in Dessertschalen mit der Baiser-Sahne anrichten.