

Rezept

Rhabarberkompott mit Baiser-Sahne

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Baiser-Sahne, am 18.06.2026

Zutaten

700 g Rhabarber	75 g Zucker
200 ml Apfelsaft	1 Bio-Zitronenschale (2–3 cm)
	hauchdünnes Stück
1 EL Speisestärke	250 g Sahne
2 TL Bourbon-Vanillezucker	40 g 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.