

Rezept

Rhabarberkompott mit Vanille

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Vanille, am 25.04.2024

Zutaten

600 g Rhabarber	1 Vanilleschote
50 g Zucker	2 EL Ahornsirup
1 TL Zitronensaft	1 Prise Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 94 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden, Fäden dabei abziehen. Rhabarber in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

2. Rhabarber, Vanilleschote und -mark mit Zucker und 125 ml Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, mit Ahornsirup, Zitronensaft und Zimt abschmecken. Warm oder abgekühlt servieren, davor die Vanilleschote entfernen.