

## Rezept

# Rhabarberkompott mit Vanille

Ein Rezept von Rhabarberkompott mit Vanille, am 15.12.2025

## Zutaten

**600 g** Rhabarber

**50 g** Zucker

**1 TL** Zitronensaft

**1** Vanilleschote

**2 EL** Ahornsirup

**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.