

Rezept

# Saures Rhabarberkompott

Ein Rezept von Saures Rhabarberkompott, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Rhabarber	<b>100 ml</b> trockener Weißwein (oder naturtrüber Apfelsaft)
<b>100 g</b> brauner Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Mascarpone
<b>100 g</b> Kefir	<b>80 g</b> Ahornsirup
<b>2 EL</b> Haselnusskrokant (Fertigprodukt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

---

2. Wein mit dem braunen Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen, den Rhabarber dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. ziehen lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

---

3. Die Zitrone waschen, abtrocknen und ca. ½ TL Schale abreiben. Mit Mascarpone, Kefir und Ahornsirup verrühren.

---

4. Rhabarber in eine Glasschüssel oder in Dessertgläser füllen und die Creme obenauf geben. Zum Dekorieren nach Belieben von der Zitronenschale mit dem Zestenreißer Zesten reißen und die Creme mit Haselnusskrokant und Zesten dekorieren.