

Rezept

Vegane Vanillecreme mit Rhabarberkompott

Ein Rezept von Vegane Vanillecreme mit Rhabarberkompott, am 12.06.2026

Zutaten

Für die Creme

100 ml	aufschlagbare Pflanzensahne	1 Pck.	Sahnefestiger (falls nötig; Packungshinweis der Sahne beachten)
400 g	Seidentofu	1 TL	Bourbon-Vanillepulver
6 EL	Ahornsirup	1 1/2 TL	Guarkernmehl

Für das Kompott

600 g	Rhabarber	1 TL	Bourbon-Vanillepulver
160 g	Zucker	100 ml	Orangensaft
1 TL	Guarkernmehl		

Für den Krokant

100 g	Walnusskerne (ca. 1 Handvoll)	120 g	Zucker
2 EL	vegane Margarine		

Außerdem

1 Stängel Minze zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Sahne aufschlagen. Den Seidentofu mit Vanille, Ahornsirup und Guarkernmehl im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Sahne unterheben und die Creme bis zum Servieren kalt stellen.
2. Für das Kompott den Rhabarber putzen, waschen, falls nötig entfädeln und in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke mit Vanille, Zucker und Orangensaft in einem Topf aufkochen und ca. 10 Min. bei kleiner Hitze garen. Das Kompott vom Herd nehmen, das Guarkernmehl unterrühren und das Kompott in 1-2 Std. abkühlen lassen.
3. Für den Krokant die Walnüsse grob hacken und zusammen mit Zucker und Margarine in eine Pfanne geben. Alles langsam erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, 80 ml Wasser hinzugeben und gut unterrühren. Die Mischung 6-7 Min. bei mittlerer Hitze und unter Rühren karamellisieren.

4. Sobald die Mischung goldbraun ist, den Karamell sofort auf Backpapier geben, mit einem Löffel etwas verteilen und vollständig auskühlen lassen. Krokant in kleine Stücke brechen.
-
5. Kurz vor dem Servieren die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Creme, Krokant und Kompott abwechselnd in 4 Gläser schichten und mit Minze garnieren. Sofort servieren.