

VESTESSEN



RHABARBERKOMPOTT

ZUTATEN:

600g Rhabarber, 100g Zucker, je 1 EL Wasser & Speisestärke, 1 Pk Vanillezucker



1) Rhabarber schälen/abziehen, in dünne Scheiben schneiden, in einen Topf geben



2) Zucker und Vanillezucker hinzufügen, alles gründlich vermischen



3) 60 Minuten stehen lassen, damit der Rhabarber Saft abgeben kann



4) Kochtopf auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze aufkochen



5) Bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren



6) Wasser und Speisestärke in einem Glas mit einem Teelöffel verrühren



7) Zum Rhabarber gießen, gründlich einrühren und das Kompott noch ein wenig köcheln lassen, bis es leicht andickt

TIPPS:

Das Rhabarberkompott am besten mit etwas Vanillesauce servieren!

Das Kompott schmeckt auch hervorragend zu Grießbrei, Kaiserschmarrn, Waffeln oder Pfannkuchen! Leckere Rezepte findet ihr auf VESTESSEN.jimdo.com