

RhabarberKompott bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Rhabarber, 450 gr Zucker, 3 Esslöffel Maismehl, 50 ml Wasser, 1 Teelöffel Vanille-Extrakt.

Die Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, in einen Topf legen, mit dem Großteil des Zuckers bestreuen und Wasser zugießen, bis alles knapp bedeckt ist. Mit dem Deckel schließen und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich wird. Das Maismehl mit 50 ml Wasser zu einer glatten Paste verrühren und zum Rhabarber geben und abgedeckt weiter köcheln, bis die Mischung eingedickt und klar ist. Vanille-Extrakt unterrühren, in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Zucker bestreuen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!