

Rhabarbergrütze bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rhabarber, 250 ml Himbeersirup, 1 Stange Zimt, 50 gr Speisestärke, 75 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 500 gr TK-Himbeeren oder Beerenmischung, 750 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, Stärke mit etwas Wasser anrühren.

Die Zubereitung:

Sirup mit dem Wasser und der Zimtstange aufkochen.

Den in Stücke geschnittenen Rhabarber zugeben und ca. 5 Minuten garen.

Die angerührte Stärke in das Kompott rühren und einmal aufkochen.

Vanillezucker und Zucker unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Dann die TK-Beerenmischung unterheben.

Sehr lecker zu Eis oder Grießklösschen/Grießbrei

Je nach Säure des Rhabarbers lieber etwas mehr Zucker nehmen ;-)