

# Rhabarberkompott mit Vanille-Sahne

Dessert » Kompott

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Rhabarber
- » 75-100g Zucker
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 125g Schlagsahne
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 20g Schokolade (Vollmilch)
- » 2EL Eierlikör

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

Kompott zubereiten:

- Rhabarber putzen, in Stücke schneiden
- 200ml Wasser, Rhabarber und Zucker aufkochen
- 3-4min köcheln lassen
- Soßenpulver und 3EL Wasser glatt rühren
- in das Kompott einrühren
- aufkochen lassen
- Kompott portionieren, abkühlen lassen

Fertigstellung:

- Sahne steif schlagen
- Vanillinzucker unterziehen
- Schokoladenröllchen abziehen
- Kompott mit Sahne, Eierlikör und Schokoladenröllchen garnieren

Nährwerte: 260kcal/E2g/F12g/KH32g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 62

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke