REZEPT FÜR RHABARBERKOMPOTT

RHABARBERKOMPOTT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Portionen | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 200 g SweetFamily Einmachzucker

6211

ZUBEREITUNG

149	1	36	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rhabarber putzen und bei Bedarf schälen. Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden (sehr dicke Stangen vorab längs halbieren). Mit Einmachzucker und 100 ml Wasser aufkochen und unter Rühren ca. 4 Minuten garen, bis der Rhabarber weich wird, aber noch stückig bleibt.

2. Kompott heiß in saubere Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank hält sich das Kompott ca. 1 Woche.

Tipps:

- Wenn das Rhabarberkompott zu flüssig ist, 1-2 TL Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren. Zum Kompott geben, unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen, bis das Kompott leicht andickt.

- Das Rhabarberkompott kann nach Belieben verfeinert werden: Dafür Gewürze wie das Mark von 1 Vanilleschote oder ½ TL Zimt mitkochen. Auch Mandelstifte oder Trockenfrüchte wie Rosinen oder gewürfelte Aprikosen schmecken lecker im Kompott. Alternativ kann es zum Ende der Kochzeit auch mit 2 EL Vanille- oder Mandellikör oder 1-2 TL Rosenwasser abgerundet werden.