

## RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT



### RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 25 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 350 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 125 g SweetFamily Einmachzucker
- 1 EL Zitronensaft



2780

#### ZUBEREITUNG

<b>153</b> Kcal	<b>1</b> Gramm	<b>36</b> Gramm	<b>0</b> Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rhabarber putzen und schälen. Stangen in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

2. Einmachzucker mit Zitronensaft, 100 ml Wasser und Rhabarber aufkochen. Unter Rühren 3-4 Minuten garen, bis der Rhabarber zerfällt. Erdbeeren zufügen und ca. weitere 4 Minuten mitgaren.

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

#### Tipp:

Das Kompott schmeckt zu Porridge und Müsli, als Topping auf Eis und Waffeln oder pur mit Schlagsahne oder Vanillesauce.

**Obst:** Erdbeer, Rhabarber