

RHABARBERSOSSE



RHABARBERSOSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 20 Min.

Zutaten

- 250 g Rhabarber
- 4 TL SweetFamily SteviaZucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zimtstange oder etwas Zimtpulver
- 100 ml Wasser



ZUBEREITUNG

46

Kcal

Portion

10

Gramm

Kohlenhydrate

Diese fruchtige, leicht säuerliche Soße aus frischem Rhabarber passt hervorragend zu Eis oder Quarkspeise und ist schnell zubereitet.

Zubereitung der Soße:

Den Rhabarber waschen, den Blattansatz entfernen und die Stangen in kleine Stücke schneiden (ca. 1 cm). [SteviaZucker](#) und Vanillezucker zum Rhabarber in einen Kochtopf geben. Die Zimtstange bzw. das Zimtpulver und das Wasser hinzufügen.

Den Topf zum Kochen bringen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rhabarber weich gekocht ist.

Obst: Rhabarber