

# RHABARBERSOSSE



## RHABARBERSOSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 4 Portionen | 20 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- 250 g Rhabarber
- ca. 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zimtstange (ersatzweise 2 Msp. gemahlener Zimt)



2523

### ZUBEREITUNG

<b>66</b> Kcal	<b>0</b> Gramm	<b>15</b> Gramm	<b>0</b> Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rhabarber waschen, putzen, ggfls schälen. Stangen in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Zimtstange und 100 ml Wasser aufkochen.

2. Soße ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist und zerfällt. Evtl. mit mehr Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

### Tipp:

Die Soße schmeckt zu Eis, Quarkspeise, auf Pfannkuchen und im Müsli.

**Obst:** Rhabarber