

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

### **RHABARBER KOMPOTT MIT ERDBEEREN UND VANILLESAHNE**

#### Zutaten:

2 DL	Vollrahm / Sahne
350 g	Rhabarber
200 g	Rohrzucker
1 Stk.	Vanilleschote
150 g	Erdbeeren
2 Päckchen	Vanillezucker

#### Garnitur:

Ingwer Cookies oder sonstige Shortbread-Cookies zerbröseln

---

### **ZUBEREITUNG**

Den Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Zucker und dem ausgekratzten Vanillemark vermengen. In einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren (oder vierteln je nach Grösse).

Den gegarten Rhabarber in eine Schüssel geben und die Erdbeeren hinzufügen. Beides behutsam vermengen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker einrieseln lassen.

Das Kompott in schöne Dessertschalen füllen und grosszügig mit Vanillesahne garnieren.

Mit Früchten dekorativ verzieren und einige zerbröselte Ingwercookies darüber streuen. Wer mag, kann auch eine Schicht mit Cookies einfüllen – wie ein Tiramisu oder ein Trifle. En guete☺.