



Rhabarberkompott mit Vanillesauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	500 g
Zucker	120 g
Speisestärke	60 g
Wasser	50 ml
Milch	500 ml
Vanille Zucker	2 Päckchen
Eier	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Für das Kompott in den Mixbehälter Rhabarberstücke, 100 g Zucker, 20 g Speisestärke und Wasser geben und mit Linkslauf 8 Min./Stufe 1/100 °C einkochen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2. Für die Soße in den gesäuberten Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. Milch, 40 g Speisestärke, Vanillinzucker, Ei und 20 g Zucker zugeben. Alles für 8 Min./Stufe 3/100 °C erhitzen. Rhabarberkompott in Schälchen anrichten und mit Vanillesauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit Minze garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1211 kcal
Kohlenhydrate	234 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	22 g