

Vanillecreme Rhabarberkompott

Zeit gesamt
3h 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	600 g
Apfelsaft	100 ml
Puderzucker	120 g
Speisestärke	1 TL
Blattgelatine	8 g
Eier	2 St.
Milch	250 ml
Vanille Zucker	20 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Scheiben schneiden. In einem Topf auf mittlerer Stufe zusammen mit Apfelsaft und 70 g Puderzucker aufkochen und ca. 5 Min. weich garen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, Kompott damit eindicken, auf 4 Gläsern verteilen und abkühlen lassen.
- 2. Blattgelatine in Wasser einweichen. Eier trennen. 500 ml Wasser in einem Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Eigelb, Milch, Puder- und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen über dem Wasserbad schaumig schlagen. Vom Herd nehmen, Blattgelatine darin auflösen und kühl stellen.
- 3. Inzwischen in einer Schüssel Sahne und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen. Beides unter die Vanillecreme ziehen, auf dem Rhabarberkompott verteilen und ca.
- $3 \ Std. \ fest \ werden \ lassen. \ Vanillecreme \ auf \ Rhabarberkompott \ zum \ Nachtisch \ servieren.$

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	326 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g