



Vanillecreme Rhabarberkompott

Zeit gesamt
3h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Schwierig



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
Vanillinzucker	20 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, 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