

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ...

Rezeptnr: 66

Quelle: F&I/9405

### Erdbeer-Rhabarber-Kompott

**Zutaten:** KOMPOTT

150 gr Rhabarber

300 gr Erdbeeren

KOMPOTT

150 gr Rhabarber

300 gr Erdbeeren

50 ml Orangensaft, 2 EL Zitronensaft

1Päckchen Vanillezucker

4 EL Zucker

1 TL Kartoffelstärke

1/ TL Zimt

PUDDING

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit 500 ml Milch und 2 EL

Zucker nach Tütenanweisung zubereiten

- Zubereitung:**
- 1) Rhabarber säubern und je nach Dicke in 1 - 1/2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem 2 EL Zucker, Vanillezucker, Orangen- und Zitronensaft 15 Minuten in einem mittleren, eher kleinen Topf marinieren. Danach kurz erhitzen, die vorher in etwas kaltem Wasser angerührte Stärke einrühren, aufkochen und auf sehrkleiner Flamme weichdünsten. (Nicht zerfallen lassen.)
  - 2) Pudding nach Packungsangaben zubereiten und leicht abkühlen lassen.
  - 3) Geputzte Erdbeeren je nach Größe halbieren, mit den restlichen 2 EL Zucker bestreuen, kurz ziehen lassen, zu dem abgekühlten Rhabarber geben und mit dem Zimt abschmecken.
  - 4) Den warmen Pudding zur Hälfte auf 4 Glasschalen verteilen, dann die Hälfte des Kompotts darauf verteilen und noch einmal je den verbleibenden Pudding und Rhabarber einfüllen.

Urrezept: F&I 5/94 S58

Peter vergibt 3 Sterne

Meine Familie & Ich 5/94 Seite 58

Wertung 3 Sterne

... und was muß ich einkaufen ?

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ..