

Rhabarberkompott mit Vanillecreme und Zimt

ProPoints®Wert 4

4 Portionen

Grüne Stangen sind dicker und saurer als die roten; am mildesten schmeckt rotfleischiger Rhabarber mit roter Schale.



Zutaten

- 350 g Rhabarber
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 300 ml Dickmilch (1,5 % Fett; gut gekühlt)
- 1 Tütchen Vanillesaucenpulver (ohne Kochen; für 250 ml Milch)
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Apfelsaft
- 1 Päckchen WeightWatchers Sahne Topping

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und mithilfe eines kleinen Messers entfädeln. In 2-3 cm lange Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit braunem Zucker mischen. Zimtstange zufügen und 5 Minuten ziehen lassen.

Rhabarbermischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten kochen. In eine Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dickmilch, Vanillesaucenpulver, Puderzucker und Apfelsaft in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers verrühren.

Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, erwärmen und unter Rühren auflösen. Die Mischung zügig unter die Dickmilch-Vanillecreme rühren.

Vanillecreme kalt stellen, bis sie nach 10-15 Minuten beginnt, fest zu werden. Inzwischen die Sahne steifschlagen und unterheben.

Die Creme mit dem Rhabarber in Dessertschalen oder -gläser schichten und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Rhabarber enthält reichlich Oxalsäure, die empfindlichen Menschen auf den Magen schlagen kann.