

Zutaten

- 400 g junger Rhabarber (bei dicken Rhabarberstangen bitte die Fäden ziehen!)
- 75 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Prise geriebene Tonkabohne

Dessert

Rhabarberkompott, Holunderblüteneis, Erdbeeren und Vanillecreme

Entdecken Sie unser köstliches Rhabarberkompott mit Holunderblüteneis und Erdbeeren. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rhabarber waschen, Enden abschneiden und in 1cm breite Stücke schneiden. Alle Zutaten auf ein tiefes Blech geben und mischen. Rhabarber hineingeben. Im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 30 Minuten garen. Der Rhabarber sollte noch bissfest sein.