

Rhabarber-Creme

Zutaten:

250 g Rhabarber, Abrieb eine 1/4 Zitrone, 1 TL Zitronensaft, 50 g Zucker, 30 g Honig, 50 ml Wasser 1 Packung Vanillezucker. 1 Ei, 2 Eigelb, 1-2 TL Speisestärke, 70 g Butter

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke, den Zitronenabriebden Vanillezucker sowie den Saft der Zitrone in einen Topf geben mit Wasser auffüllen und alles zusammen kochen. Dann die Hitze reduzieren und ca. 8 min zu einem Kompott kochen. Umrühren nicht vergessen. Sobald alle Stücke zerkocht sind ist das Kompott fertig.

Ein Sieb über eine Schüssel stellen und das Rhabarber Kompott durch das Sieb passieren. Die Flüssigkeit auffangen. Es werden ca 125 ml benötigt. Den Rhabarbersaft über einem Wasserbad erhitzen und den Zucker sowie den Honig hinzufügen. Sobald sich alles gelöst hat, das Eigelb dazu geben. Speisestärke mit Wasser glatt rühren und in die Flüssigkeit gießen. Zum Schluss die Butter in kleie Stücke schneiden und unterrühren.

Ab in den Kühlschrank und fertig!

Guten Appetit ☐