



Rhabarberkompott mit Vanillesauce

ca. 1 kg Rhabarber, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 200 g Zucker, 1 Tl Zitronensaft, Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Tl Zimt, 6 Tl Stärkemehl, 1 Pck. Vanillesoße, Milch, Zucker

Vom Rhabarber Stielansatz und Schale entfernen. Dann die Stangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in einem großen Topf mit Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zum Kochen bringen. Anschließend noch ca. 5-10 Min. sanft weiterköcheln lassen. Dann mit Zimt abschmecken. Das Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Grütze damit binden. Danach das Rhabarberkompott in eine große Glasschüssel füllen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit aus Vanillesoßenpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung eine Vanillesauce bereiten und ebenfalls abkühlen lassen. Oder einfach die leckere Vanillesoße von Söbbeke mit echter Bourbon Vanille aus dem Kühlregal nehmen. (Zubereitungszeit ca. 30 min)