

Rhabarberkompott

Zutaten:

350g Rhabarber

90g Zucker

1 Vanilleschote

½ Zimtstange

3 Scheiben Ingwer

100g TK Himbeer

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, in 1cm breite Stücke schneiden & auf ein Blech setzen.

Den Zucker mit etwas Wasser auf 116°C kochen und über den Rhabarber gießen.

Die Himbeeren & Gewürze darauf legen, mit Alufolie abdecken und bei 160°C im Rohr ca. 15-25min bißfest garen.