

Rhabarber-Kompott mit Vanille

Süß-sauer, prickelnd frisch und trotzdem cremig süß. Rhabarber-Kompott ist eins meiner Lieblingsdesserts. Weil es nicht zu süß und super einfach zu machen ist. Und natürlich ist auch einfach schon die Farbe ein Träumchen.



Rhabarber-Kompott mit Vanille | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 kleine Gläser): 1 Kilogramm frischen Rhabarber | 200 Gramm Zucker | 1 Vanilleschote



Rhabarber-Kompott mit Vanille | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Rhabarber waschen, holzige Enden entfernen in circa 1,5 Zentimeter dicke Stücke schneiden. 2. Vanilleschote auskratzen und das Mark sowie den Zucker zum Rhabarber geben. 3. Gründlich mischen und mit einem Handtuch abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. 4. Rhabarber kochen bis dieser weich wird. Dies dauert circa 20 bis 30 Minuten. 5.

Rhabarber in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen, Gläser verschließen und im Topf (Flaschen müssen zu mindestens 2/3 im Wasser stehen) 30 Minuten bei 100° einkochen. 6. Gläser aus dem Topf nehmen, 24 Stunden ruhen lassen, dann Vakuum überprüfen (Deckel muss sich leicht nach unten senken).

Dazu passt hervorragend: [Hefezopf mit Hagelzucker](#)

Nährwerte/Portion: 205 Kalorien | 0,2 Gramm Fett | 49,6 Gramm Kohlenhydrate | 1,9 Gramm Eiweiß