

Rhabarber-Kompott mit Eier-Likör-Sahne

Für 2 Personen

200 g Rhabarber (frisch)	2 EL Zucker	2 TL Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepudding	100 ml Sahne	200 ml Apfelsaft
20 ml Eierlikör	Raspelschokolade	

Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Den Rhabarber abziehen, würfeln und zusammen mit dem Zucker im Apfelsaft kurz kochen lassen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren, anschließend in die Rhabarbermasse geben und nochmals aufkochen. Dann das Rhabarberkompott in Schälchen füllen. Zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen und gelegentlich umrühren. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Dann den Eierlikör unter die Sahne heben. Die Schlagsahne auf die Schälchen verteilen und mit etwas Eierlikör und Raspelschokolade garnieren.

Otto Bröckel am 27. Mai 2010