Previous Next
Print as PDF

Difficulty
Einfach
Duration
7 min
Serving
2 Portionen

Rhabarber Dessert im Glas

Tauche ein in den Genuss unseres gefüllten Rhabarbertraums. Genieße das perfekte Zusammenspiel von säuerlichem Rhabarber und griechischem Joghurt in diesem köstlichen Nachtisch.

Ingredients

- 200 g Rhabarber
- 200 g Griechischer Joghurt
- 20 g Puderzucker
- ein paar Tropfen Vanilleextrakt

Copy ingredients

Preparation

1. Rhabarber hacken

   2min

   Den Rhabarber grob hacken und zusammen mit dem Puderzucker in einen großen Topf geben.

2. Rhabarber einkochen

   2min

   Den Rhabarber bei mittlerer Hitze sehr weich kochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und ein dickflüssiges Kompott entsteht.

3. Kompott abkühlen lassen

   1min

   Das Rhabarberkompott vollständig abkühlen lassen.

4. Joghurtcreme zubereiten

2min

Den Puderzucker in einer großen Schüssel auf den griechischen Joghurt sieben und mit dem Vanilleextrakt verrühren. Anschließend die Joghurt-Masse und das Kompott abwechselnd in Dessertgläsern schichten.

Tips

Serviervorschlag

Für eine schönere Optik & den zusätzlichen Frischekick, das Dessert mit frischen Rhabarberstreifen und z. B. einem Minzblatt servieren.

Nutritional information

Energie	223.8 kcal
Fett	10.5 g
Gesättigte Fette	6 g
Kohlenhydrate	25.5 g
Zucker	25.1 g
Ballaststoff	3.2 g
Protein	5.2 g
Natrium	58.2 mg

Alle Angaben pro Portion