



[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

Serviertvorschlag

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
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	25.5 g
davon Zucker	25.1 g
Ballaststoffe	3.2 g
Eiweiß	5.2 g
Salz	58.2 mg

Alle Angaben pro Portion