



Previous Next  
[Als PDF drucken](#)

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.

# Zutaten

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

Zutaten kopieren

## Zubereitung

### 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.

---

## Tipps

### Serviervorschlag

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

---

## Nährwerte anzeigen

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*