

# Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Eine fruchtige Grütze zu Eis, Pudding oder auch Pancakes.

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 750 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Wie bereite ich ein leckeres Erdbeer-Rhabarber-Kompott zu?:

## 1 Vorbereiten:

Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 750 g abwiegen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in sehr kleine Stücke schneiden und 750 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Vanillemark und -schote mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Vanilleschote aus der Fruchtmasse nehmen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt das Kompott zu [Buttermilk Pancakes](#).