


Rhabarber-Kompott

Dieses Rhabarberkompott lässt sich schnell und einfach einkochen. Mit frischem Rhabarber und Vanille schmeckt es herrlich fruchtig und angenehm süß.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Rhabarber (vorbereitet
gewogen)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1 (250 g)

Wie mache ich ein Rhabarber-Kompott?:

① Rhabarber vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden und 1000 g abwiegen. Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Kompott kochen:

Rhabarber, 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**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

③ Kompott in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Vanilleschote aus der Fruchtmasse nehmen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt das Kompott mit einer Dr. Oetker Vanillesoße oder zu einem [Grießbrei](#).
- Das Rhabarber-Kompott kann man auch gut mit gefrorenem Rhabarber zubereiten.

