

Rhabarber-Zimt-Crème

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Rhabarber, frisch oder tiefgekühlt, in Stücken

75 g Zucker

½ TL Zitronensaft

1 Zimtstängel

4 EL Zitronat

250 g Blanc battu

1 dl Rahm, steif geschlagen



einige Baumnusskerne, zum Garnieren

Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 8 Minuten

Auskühlen lassen: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 28 Minuten

1. Rhabarber, Zucker, Zitronensaft, Zimtstängel und Zitronat in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen. 2 EL für die Garnitur beiseitestellen.
2. Rhabarberkompott und Blanc battu verrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schalen verteilen, garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 242 kcal, 9g Eiweiss, 9g Fett, 29g Kohlenhydrate.