

## Einfaches Rhabarber Kompott

### Zutaten:

- 500 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- Zitronensaft (1 Spritzer)
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	10 Minuten

### Rhabarber-Kompott kochen - so gehts:

1. Wasche zuerst den Rhabarber. Frischen und jungen Rhabarber brauchst du nicht unbedingt zu schälen, bei anderem ist es ratsam. Schneide ihn dann in Stücke und gib diese in einen Kochtopf.
2. Gib den Zucker dazu. Ich verwende gern zur Hälfte Xucker und Kokosblütenzucker, du kannst aber natürlich auch ganz normalen Zucker nehmen.
3. Vermische den Rhabarber gut mit dem Zucker und lasse ihn für mindestens 10 Minuten ziehen. Dabei bildet sich bereits die erste Flüssigkeit. Eine Zugabe von Wasser ist bei diesem einfachen Rhabarberkompott nicht nötig, da sich später beim Kochen genug Fruchtsaft bildet. Dafür brauchst du für dieses Kompott auch keine Stärke zum Binden.
4. Füge nach der Ruhezeit das Mark einer Vanilleschote und einen Spritzer Zitronensaft zu und bringe dein Rhabarber-Kompott zum Kochen.
5. Lasse es einige Minuten sanft köcheln, bis die Stückchen weich sind.
6. Nach dem Abkühlen bewahrst du dein Kompott am besten bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

