

Rhabarbergrütze mit Lavendel



Zubereitungszeit

15 Minuten + mind. 30 Minuten kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 300 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 1 g

Kohlenhydrate: 72 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit Biskuits und Rahm servieren.

Zutaten

- 1 dl Wasser
- 200 g Zucker
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten aus dem Delikatessgeschäft
- 3 EL Maisstärke
- 2.5 dl roter Traubensaft
- 200 g Rhabarber
- 150 g tiefgekühlte Walderdbeeren
- 150 g tiefgekühlte Waldbeerenmischung ohne Johannisbeeren

Zubereitung

1. Wasser und Zucker aufkochen. Lavendelblüten beigeben und ca. 1 Minute ziehen lassen. Lavendelsirup absieben. Maisstärke im Traubensaft auflösen und zum Lavendelsirup giessen. Auf 2 Pfannen verteilen und aufkochen. Rhabarber schälen, in sehr kleine Würfel schneiden. Je die Hälfte mit Walderdbeeren bzw. Waldbeerenmischung zum Sirup geben. Köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Abkühlen lassen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen. Separat servieren.