

Rezept Rhabarbergrütze

Rezept Rhabarbergrütze

Zutaten:

600 – 700 g roter Rhabarber
0,5 l Wasser
1 Pck Vanillezucker
250 g Zucker
70 g Stärkemehl

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, putzen, die Enden abschneiden, mit dem Gemüseschäler schälen und in grobe Stücke schneiden.

Wasser, Vanillezucker und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Das Obst zufügen.

Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In einer Schüssel mit einem Schneebesen die Stärke und einer Schöpfkelle voll mit Suppe schaumig schlagen.

Die Grütze peu à peu mit der Suppe in die entstehende Grütze geben.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)