

Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Krokant



Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Kompott

- 1 Vanilleschote
- 400 g TK-Erdbeeren
- 600 g TK-Rhabarber
- 150 g Zucker
- 50 ml Wasser

Für die Crème

- 300 ml Milch
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 200 ml kalte Sahne

Für den Krokant

- 100 g Mandeln, gehackt
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser

Außerdem

- Auflaufform
- 1/2 Bund Basilikum

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 143 kcal
- 2 g Eiweiß
- 6 g Fett
- 20 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten zzgl. 60 Minuten Garzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für das Kompott Vanilleschote längs einschneiden und Mark herauskratzen. Mit den restlichen Zutaten vermengen, in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen im unteren Drittel 60 Minuten garen.
3. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Für den Krokant alle Zutaten in eine Pfanne geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Masse auf das Backpapier geben, dünn verstreichen und auskühlen lassen. Krokant in grobe Stücke brechen oder hacken.
5. Für die Crème Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch mit Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver dazugeben und unter Rühren 1 Minute erhitzen, bis die Masse andickt. Anschließend umfüllen, mit Folie abdecken und lauwarm abkühlen lassen.
6. Sahne aufschlagen und portionsweise unter die lauwarme Crème heben.
7. Zum Anrichten Crème in eine tiefe Schale füllen, mit Kompott bedecken sowie mit Krokant und Basilikum garnieren.



REISER RÄT

Alternativ lässt sich das Kompott auch direkt in Weckgläsern herstellen.

