



Rhabarber-Apfel-Kompott mit Teighaube

dazu Vanillecreme



3-4 Personen

Die süße Welt des Gebäcks ist doch voller Missverständnisse ... Mythos Nummer eins: Der Boden ist immer unten. Nicht so bei uns! Dieses verführerische Dessert aus säuerlich-frischem Rhabarber und süßem Apfel dekonstruiert das gängige Kuchen-Klischee und stellt einfach mal alles auf den Kopf - hier kommt der luftig-lockere Boden nämlich obendrauf! Dazu gibt es noch eine herrliche Vanillecreme und alles ist gut!

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2 Packungen Rhabarber
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 300g Weizenmehl ¹
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 220ml Milch ⁷
- 30g Butter ⁷
- Essig
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sparschäler
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 638kcal, Fett 14.3g, Kohlenhydrate 113.8g, Eiweiß 14.6g



1. Zutaten schneiden

220ml Milch mit 1EL hellem Essig verrühren und beiseitestellen. Die **Äpfel** schälen, entkernen und fein würfeln. Den **Rhabarber** in 2-3cm große Stücke schneiden.



2. Kompott kochen

Die **Apfel-** und **Rhabarberstücke** in einen großen Topf geben, **100g Zucker** untermischen und bei mittlerer Hitze 10-12Min. köcheln lassen, bis die **Äpfel** weich sind und der **Rhabarber** zerfällt. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, damit der **Rhabarber** nicht anbrennt.



3. Teig vorbereiten

50g Zucker, 2TL Backpulver, 260g Mehl und 1 Prise Salz vermengen.



4. Teig kneten

30g Butter mit den Fingerspitzen in den **Mehl-Zucker-Mix** einarbeiten, sodass eine gleichmäßige, bröselige Textur entsteht. Die Milch dazugeben und alles locker zu einem groben **Teig** verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der **Teig** zu fest.



5. Teighaube garen

Den **Teig** löffelweise auf dem **Kompott** verteilen. Den Topf mit einem eng abschließenden Deckel abdecken und die **Teighaube** ca. 14Min. garen, dabei auf keinen Fall den Deckel anheben!



6. Vanillecreme zubereiten

Den **Joghurt** mit dem **Vanillezucker** verrühren. Das **Kompott** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit der **Vanillecreme** servieren.