



Rhabarber-Apfel-Kompott mit Teighaube

dazu Vanillecreme



2 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 luftige Buttermilch-Boden nämlich obendrauf! Dazu gibt's noch eine herrliche Vanillecreme und alles ist gut!

Was du von uns bekommst

- 1 Apfel
- 1x Rhabarber
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 500ml Buttermilch ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 15g Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Schneebesens

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 745kcal, Fett 26.3g, Kohlenhydrate 114.0g, Eiweiß 13.8g



1. Zutaten schneiden

Den **Apfel** schälen, entkernen und fein würfeln. Den **Rhabarber** in 2-3cm große Stücke schneiden.



2. Kompott kochen

Die **Apfel-** und **Rhabarberstücke** in einen mittelgroßen Topf geben, **50g Zucker** unterrühren 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

25g Zucker, 1TL Backpulver, 130g Mehl und 1 Prise Salz vermengen.



4. Teig kneten

15g Butter mit den Fingerspitzen in den **Mehl-Zucker-Mix** einarbeiten, sodass eine gleichmäßige, bröselige Textur entsteht. **115g Buttermilch** dazugeben und 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

Die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** verrühren. Das **Kompott** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit der **Vanillecreme** servieren.