



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

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2x Rhabarber
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Packungen Weizenmehl 1
- 500ml Buttermilch 7
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 30g Butter 7
- Salz

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Küchenwaage
- 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 741kcal, Fett 26.3g, Kohlenhydrate 113.0g, Eiweiß 13.8g



1. Zutaten schneiden



4. Teig kneten

30g Butter mit den Fingerspitzen in den **Mehl-Zucker-Mix** einarbeiten, sodass eine gleichmäßige, bröselige Textur entsteht. **225g Buttermilch** dazugeben und locker zu einem groben **Teig** verkneten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der **Teig** zu fest.



2. Kompott kochen



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!



3. Teig vorbereiten



6. Vanillecreme zubereiten

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