



Vanillepudding mit Erdbeer–Rhabarber–Kompott



REZEPT

Zutaten für 4–6 Portionen:

500ml Haferdrink
150g Rhabarber
150g Frische Erdbeeren
150ml Wasser
100g Birkenzucker (Alternativ Agavendicksaft oder Honig)
40g Maisstärke
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. 2/3 des Pflanzendrinks mit dem Vanillemark und mit 50g Birkenzucker in einem Topf erhitzen. 1/3 des Pflanzendrinks mit der Maisstärke vermischen. Unter ständigem Rühren den Stärke– Mix in den Topf gießen und leicht köcheln lassen, bis die Puddingmasse eindickt. Anschließend gleichmäßig in Gläser verteilen und auskühlen lassen. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Den Rhabarber und die Erdbeeren zusammen mit 50g Birkenzucker und dem Wasser in einer Pfanne aufkochen lassen und ca. 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend gleichmäßig auf dem Pudding verteilen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tipp:

Als Dessert für unterwegs empfiehlt sich alte Marmeladengläser oder Einmachgläser zu verwenden. Pudding einfüllen und abkühlen lassen, das noch warme Kompott zufügen und gut verschließen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern und den Löffel nicht vergessen.