

## REZEPT FÜR RHABARBERSOSSE



### RHABARBERSOSSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 20 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 250 g Rhabarber
- ca. 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zimtstange (ersatzweise 2 Msp. gemahlener Zimt)



2872

#### ZUBEREITUNG

66

Kcal

Pro Portion ca.

0

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Rhabarber waschen, putzen, ggfls schälen. Stangen in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Zimtstange und 100 ml Wasser aufkochen.

2. Soße ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist und zerfällt. Evtl. mit mehr Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

#### Tipp:

Die Soße schmeckt zu Eis, Quarkspeise, auf Pfannkuchen und im Müsli.