



Blätterteig mit Rhabarberkompott

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

750 g	fertiger Blätterteig	2 Stangen	frischer Rhabarber
150 ml	Rotwein	250 g	Schmand
2 EL	Frischkäse	4 TL	Vanillepaste
200 g	Puderzucker	150 g	brauner Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Rhabarber in daumenbreite Stücke schneiden und mit braunem Zucker in einem Topf bestreuen.
2. 1 Stunde marinieren. Mit entstandenem Wasser und Rotwein einkochen bis eine kompottartige Konsistenz entsteht.
3. Schmand mit Vanille und Puderzucker vermengen.
4. Frischkäse unterheben, bis eine cremig-feste, glatte Masse entsteht.
5. Blätterteig nach Vorgabe backen, leicht auskühlen lassen.
6. Nach Vorlieben anrichten.