Einfach
7 min
2 Portionen

Rhabarber Dessert im Glas

Tauche ein in den Genuss unseres gefüllten Rhabarbertraums. Genieße das perfekte Zusammenspiel von säuerlichem Rhabarber und griechischem Joghurt in diesem köstlichen Nachtisch.

200 g Rhabarber
200 g Griechischer Joghurt
20 g Puderzucker
ein paar Tropfen Vanilleextrakt

Schritte

1. **Rhabarber hacken**

   2min

Den Rhabarber grob hacken und zusammen mit dem Puderzucker in einen großen Topf geben.

2. **Rhabarber einkochen**

   2min

   Den Rhabarber bei mittlerer Hitze sehr weich kochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist und ein dickflüssiges Kompott entsteht.

3. **Kompott abkühlen lassen**

   1min

   Das Rhabarberkompott vollständig abkühlen lassen.

4. **Joghurtcreme zubereiten**

   2min

   Den Puderzucker in einer großen Schüssel auf den griechischen Joghurt sieben und mit dem Vanilleextrakt verrühren. Anschließend die Joghurt-Masse und das Kompott abwechselnd in Dessertgläsern schichten.

Tipps

Serviervorschlag

Für eine schönere Optik & den zusätzlichen Frischekick, das Dessert mit frischen Rhabarberstreifen und z. B. einem Minzblatt servieren.

Nährwerte anzeigen

Kohlenhydrate	25.5 g
Energie	223.8 kcal
Fett	10.5 g
Ballaststoff	3.2 g
Protein	5.2 g
Gesättigte Fette	6 g

Natrium	58.2 mg
Zucker	25.1 g

Alle Angaben pro Portion