

# Rhabarber-Kompott mit Streuseln

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg Rhabarber
- 300 g Zucker
- 1 Stück Bio-Zitronenschale
- 12 Blatt rote Gelatine

## Zubereitung:

Rhabarber waschen, in schmale Stücke schneiden, zuckern und Saft ziehen lassen. Mit etwas Wasser und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Herd ausschalten und den Rhabarber auf der warmen Platte weich garen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Später das überschüssige Wasser abgießen und die eingeweichte Gelatine mit in den warmen Rhabarbertopf geben. Alles gut verrühren. Das fertige Kompott in kleine Einmachgläser füllen und erkalten lassen.

## Zutaten für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g Zucker
- 70 g Butter
- ½ TL geriebene Zitronenschale
- zum Garnieren: Erdbeeren

## Zubereitung:

Mehl und Haselnüsse mischen. Anschließend Zucker, zimmerwarme Butter und geriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone dazugeben. Streuselteig mit den Händen verarbeiten und anschließend auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Heißluft) ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Rhabarber-Kompott mit frischen Erdbeeren und den Streuseln garnieren. Wer mag, kann das Kompott zusätzlich mit einer Kugel Vanille-Eis genießen.

*Rezept: Anette Koch*

*Quelle: Mein schönes Land TV*