

Rhabarber-Zimt-Crème

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Für 8–10 Kinderportionen

Zutaten

250 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten
2–3 EL Zucker oder Erdbeersirup
½ TL Zitronensaft
1 Zimtstängel
250 g Quark
1 dl Rahm, steif geschlagen
einige Baumnüsse, grob gehackt



Zubereitung

1. Rhabarber, Zucker oder Erdbeersirup, Zitronensaft und Zimt in eine Pfanne geben, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten weich kochen. Kompott auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Kompott mit einer Gabel verklopfen. 2 EL für die Garnitur beiseite stellen.
2. Rhabarberkompott und Quark verrühren. Rahm darunterziehen. Rhabarber-Zimt-Crème in Schälchen verteilen. Mit Baumnüssen bestreuen.



Dürfen Kinder Rhabarber essen?

- www.swissmilk.ch/kita-hort
- Baby- & Kinderernährung