

# Erfrischende Rhabarber-Bowle

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

60 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 ml Orangenlikör  
500 g in Stücke geschnittener Rhabarber  
700 ml Rhabarbernektar

### Zum Servieren:

$\frac{3}{4}$  l halbtrockener Weißwein  
 $\frac{1}{4}$  l kalter Sekt

## 1 Zum Vorbereiten:

**Am Vortag** Zucker mit Vanillin-Zucker unter Rühren karamellisieren. Mit Orangenlikör und 200 ml vom Rhabarbernektar dazugeben und kochen lassen, bis der Karamell vollständig gelöst ist.

2 Vom Herd nehmen, Rhabarber und restlichen Rhabarbernektar dazugeben und kalt stellen.

## 3 Zum Servieren:

Vor dem Servieren mit Wein und Sekt aufgießen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Rhabarbernektar kann man auch Apfelsaft verwenden.