

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
- $\frac{3}{4}$ 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.