

Rhabarber-Dessert mit Kokos-Topping

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rhabarberstangen
120 g Bananen
4 EL Wasser
ca. 100-200 g Kokosmilch
1 EL (Rohrohr-) Zucker
1 MSP Vanillepulver (*alternativ: fertigen Vanillezucker mit echter Vanille nehmen*)

1.

Wasche den Rhabarber und ziehe die Schale dünn ab.
Halbiere dickere Stangen der Länge nach.
Schneide sie in 1-2 cm kleine Stückchen.

2.

Gib den Rhabarber in eine beschichtete Pfanne.
Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel.
Füge sie mit dem Wasser zum Rhabarber.

3.

Erhitze die Masse und lass sie ab und zu rührend kochen,
bis der Rhabarber gegart, aber noch nicht ganz zerkoht, ist.
Lass es dann ganz abkühlen und fülle in Gläschen oder Schälchen.

4.

Gib die Kokosmilch (den härteren und flüssigen Anteil) in einen Rührbecher.
Füge Zucker und Vanille hinzu.
Schlage alles kräftig zu einer einigermaßen homogenen Soße (Spritzschutz!)
Verteile die Kokossoße auf den Rhabarber-Desserts und serviere.

Tipp:

Statt Kokossoße kannst du auch einfach Sahne halb schlagen und dazu servieren.

