# Vanilleeis auf Kompott

**Dessert » Eis-Becher**

## Zutaten (4 Personen)

» 400g Rhabarber
» 250g Erdbeeren
» 4EL Zucker
» Zitronensaft
» 3EL Stärke
» 125g Mehl
» 40g Zucker
» 3EL Butter/Margarine
» 1 Ei(er)
» Puderzucker
» 4 gr.Kugeln Vanille-Eis

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Erdbeeren abbrausen, putzen, vierteln. Den Rhabarber mit 250ml Wasser, 4EL Zucker und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen, 3min sprudelnd kochen. Erdbeeren zufügen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Stärke einrühren. Das Kompott nochmals aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Ca. 2 Stunden kühlen.

2. Für die Mürbeteighasen Mehl, 40g Zucker, Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Hasen ausstechen. Backblech mit Backpapier belegen, die Hasen darauf geben und in 10min goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

4. Kompott auf vier Tellern verteilen. Je eine Kugel Vanilleeis in die Mitte setzen und mit den Hasen garnieren.

Nährwerte: 420kcal/E7g/F17g/KH57g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003 Rezept-Nr: 280

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke