

Verpoorten-Rhabarber-Smoothie mit Schoko-Cerealien

Zutaten

Smoothie-Rezept für 4 Portionen:

400 g geschälten, gewürfelten Rhabarber

1/2 Pkg Rote Grütze Pulver

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Honig nach Geschmack

Schoko-Müsli-Flocken:

etwa 50 g Müsli

1/2 Tafel Schokolade



Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

Zubereitung

Den Rhabarber in etwas Wasser etwa 5 Minuten köcheln lassen. Das Rote Grütze Pulver nach Packungsanweisung zubereiten. Den Rhabarber abgießen, den Rote Grütze Pudding einrühren. Mit Honig nachsüßen. Pürieren und abkühlen lassen. Das Müsli soweit zerkleinern, dass es beim späteren Trinken durch einen Strohhalm passt. Die Schokolade schmelzen und das Müsli eintauchen. Trocknen lassen.

Zum Anrichten den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Gläser füllen (etwa 4 cl pro Glas... oder mehr, je nach Geschmack). Mit dem Rhabarberpüree aufgießen. Noch einmal einen kleinen Klecks VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als Abschluss zugeben. Mit den Schoko-Müsli-Flocken ausgarnieren.

Link zum Rezept: [Verpoorten-Rhabarber-Smoothie mit Schoko-Cerealien](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de