

# Warmer Rhabarber mit VERPOORTEN-Mandelsoße

## Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Rhabarber

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

Saft und abgeriebene Schale von einer (Bio-)Orange

200 g Marzipanrohmasse

250 ml Mandelmilch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Rhabarber waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Orangensaft, abgeriebener Orangenschale vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. In 4 ofenfeste Schälchen füllen und bei 200 Grad (vorgeheizt) 15 Minuten garen.

Für die Soße Marzipan und Mandelmilch mit dem Pürierstab glatt mixen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Rhabarber etwas abkühlen lassen (er sollte noch lauwarm sein) und die Soße separat dazu servieren.

## Leser-Tipp

Wer möchte, kann unter die Rhabarberstücke (vor dem Garen) noch 100 g getrocknete Cranberries untermischen.

[Link zum Rezept: Warmer Rhabarber mit VERPOORTEN-Mandelsoße](#)

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