

Ofen Joghurt Rezept mit Eierlikör auf Honig und Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zutaten

Für 3 Portionen:

Für den Ofenjoghurt:

200 g Schmand

200 g Creme Fraiche

50 g süße Kondensmilch

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Erdbeer-Rhabarber-Kompott:

50 g Rhabarber

100 g Erdbeeren

1/2 Pkg Bourbon Vanillezucker

15 g Zucker

40 ml Wasser

Zusätzlich:

3 EL flüssigen Honig

3 Weckgläser à 220 ml



Zubereitung

Den Ofen auf 135 Grad vorheizen. Schmand, Creme Fraiche, Kondensmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Je ein EL Honig in die Weckgläser füllen und anschließend die Joghurtcreme auf die Gläser verteilen (die Creme drückt den Honig etwas hoch, das separiert sich aber während des Backens wieder). Für 20 Min. im Backofen backen und anschließend gleich kühl stellen (min. 30 Min.).

Den Rhabarber waschen und abziehen. Dann in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren ebenso waschen, die grünen Blätter entfernen und gleichfalls in kleine Stücke schneiden (3 Erdbeeren für die Deko beiseite legen) Das Wasser mit dem Zucker und Bourbon-Vanillezucker zum Kochen bringen. Rhabarber und Erdbeeren hineingeben und bei mäßiger Hitze ca. 10 Minuten köcheln, mehrmals umrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Das Erdbeer-Rhabarber-Kompott auf die Gläser verteilen und mit einer Erdbeere dekorieren.

[Link zum Rezept: Ofen Joghurt Rezept mit Eierlikör auf Honig und Erdbeer-Rhabarber-Kompott](#)

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