

Einfach himmlisch!!

Rhabarber-Bananen-Dessert

(von Laras, Noras, und Juris Oma Angela aus Hoisdorf)

Die Mengen-Angaben sind geschätzt!

4-5 dicke Stangen Rhabarber (ca. 500g)

50g Zucker

1-2 EL Speisestärke

2 reife Bananen

1 Becher Schlagsahne

Die Rhabarber-Stangen waschen und schälen, in Stückchen schneiden und in sehr wenig Wasser in einem Topf andünsten, bis der Rhabarber zerfallen ist. Zucker dazu geben. 2 EL Speisestärke in wenig Wasser (besser: roter Saft) anrühren und vorsichtig zu der Menge geben, bis diese andickt. Nun die Bananen direkt in die Rhabarber-Masse geben und vorsichtig unterheben.

Einen Becher Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekühlte, aber noch Warme Kompott-Speise heben. Guten Appetit zu diesem himmlischen Vergnügen!

PS: Für alle, die auf die Linie achten müssen: ½ Becher Sahne tut´s auch!