

# Vanillecreme mit Erdbeerkompott



## Vanillecreme

500 g	Sahne
150 g	weiße Schokolade
1 Stk	Vanillestange
2 EL	Ahornsirup
1 Prise	Kardamom

Sahne aufkochen, Induktionsfeld ausschalten und die weiße Schokolade, das ausgekratzte Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote einrühren sowie den Ahornsirup und den Kardamom. Abkühlen lassen, Vanilleschote entfernen und über Nacht kaltstellen. Mit einem Handmixgerät oder in der Küchenmaschine aufschlagen.

## Erdbeer-Rhabarberkompott mit rosa Pfeffer

200 g	Rhabarber
50 g	Rohrohrzucker
100 ml	Apfelsaft
2 TL	rosa Pfeffer
300 g	Erdbeeren

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Rohrohrzucker zusammen bei milder Hitze auf dem Induktionsherd anschwitzen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den angemörserten rosa Pfeffer dazugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Den Induktionsherd ausschalten und die kleingeschnittenen Erdbeeren dazugeben und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen lassen, aber nicht mehr kochen. Abkühlen lassen und in kleine Schalen portionieren.

Mit der aufgeschlagenen Vanillecreme bedecken.

