



Rharbarber im Glas vom Grill

Zutaten:

250g Rharbarber

2 Kugeln Mövenpick Vanille Eis

1 PCK. Oetker Vanillinzucker

1 EL Mandeln, gestiftet oder Blätter
von Dr. Oetker

20g brauner Zucker

Zubereitung:

500g Rharbarber putzen und 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Rharbarber mit 40g braunen Zucker und 1 PCK. Vanillezucker mischen. Dann in 4 Weckgläser füllen und mit dem Deckel schließen.

Mandelstifte oder Blätter in einer Pfanne ohne Fett golden rösten.

Die Weckgläser auf dem heißen Grill etwa 15 Minuten garen. Mit einer Kugel Vanilleeis und den Mandeln noch heiß servieren.