



Süßer Riebel mit Mandarinen-Kompott

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 4 Personen / Zeitaufwand ohne kühlen. Ca 20 Min.

- **30g Riebelmais**
- **250g Milch**
- **½ Vanillestängel ausgekratzt**
- **½ geriebene Zitronenschale**
- **4-5 Blatt Gelatine**
- **2 Eigelb**
- **60g Kristallzucker**
- **Minzeblätter als Deko**

Für den Mandarinen-Kompott

- **6 Mandarinen (Clementinen, sind ohne Kernen)**
- **1 Zimtstange**
- **3EL Kristallzucker**
- **1EL Schweizer Bienenhonig**
- **1/2 TL Zitronensaft**

Für den Riebel die Milch, den ausgekratzen Vanillestängel und die Zitronenschale in einer Pfanne aufkochen. Den Riebel dazugeben und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser weich werden lassen. Nun die Pfanne vom Herd nehmen, die Gelatine und das Eigelb unterrühren. Das Ganze für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach kann nach Lust und Laune angerichtet werden. Falls der Kompott zu wenig Süß sein sollte, nachsüßen. Man kann auch sehr gut Stevia als Ersatz nehmen. **Tipp:** Den Kompott unbedingt warm dazu servieren!

5 Mandarinen schälen und putzen. Mögliche Kernen entfernen. Eine mittlere Pfanne nehmen und die Mandarinen darin zerquetschen. Zimtstange, den Honig, Kristallzucker und Zitronensaft dazu geben. Langsam aufkochen. Das Ganze ca. 30 Min einköcheln lassen. Somit ist der Kompott fertig. Die restliche Mandarine zum dekorieren nehmen.

Ganz viel Spass beim Nachkochen. Eine herrliche Nachspeise 😊

Food-Buddy's

Ralph