

Liebe Kinder der Lauterbornschule,

Kennt Ihr Rhabarber?





Das sind Pflanzen mit riesengroßen Blättern und roten Stängeln.




Rhabarber wächst im Frühjahr. In der Küche werden nur

die Stängel verwendet, zum Kochen, Backen oder zur Safterstellung. Er schmeckt angenehm sauer.

Probiert doch mal einen Pudding mit Rhabarber. Ich wünsche Euch viel Spaß bei der Zubereitung.

### **Vanillepudding mit Rhabarber (4 Personen)**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
2 Stangen Rhabarber 	waschen, in kleine Stücke schneiden (2 cm).
3 EL Zucker 	in einen Topf geben. Rhabarber dazugeben, mischen. 30 Min. stehen lassen. 8 Min. bei milder Hitze mit

	wenig Wasser garen. Abkühlen lassen.
1 Päckchen Vanille Pudding 	aufschneiden, Puddingpulver in eine Schüssel geben.
2 EL Zucker	dazugeben.
6 EL Milch	dazugeben und glatt rühren.
$\frac{1}{2}$ l Milch 	zum Kochen bringen. Milch von der Kochstelle nehmen. Das angerührte Puddingpulver hineinrühren. Kurz aufkochen lassen.
	Rhabarber Kompott dazugeben und beides vermischen und in eine große Schüssel geben. Abkühlen lassen.

©Martina Schneider Mai 2020

## Guten Appetit!

Wer ein Foto von seinem Vanillepudding mit Rhabarber macht, darf es gerne wieder zur Schule mitbringen oder und per Mail schicken an:

[lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de](mailto:lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de). Danke ☺ Frau Schneider