von Jamie Oliver

## Rhabarber mit Joghurt

8 Portionen

## Zutaten

1 kg Rhabarber, 200 g Zucker, 1 Orange, 500 g griechischer Joghurt, 3 Esslöffel Honig, 1 Packung Blätterteig, 3 Esslöffel gemahlener Zimt, 3 Esslöffel Puderzucker

## **Zubereitung**

- 1. Rhabarber putzen und in kurze Stück schneiden
- 2. von der Orange die Hälfte der Schale abreiben, den Abrieb beiseite stellen, die Orange dann auspressen
- 3. in der Pfanne den Zucker warm werden lassen, den Rhabarber und den Orangensaft zugeben ggf. eine Tasse Wasser dazugeben
- 4. alles bei mittlerere Hitze etwa 15 Minuten einkochen bis der Rhabarber weich ist
- 5. währendessen den griechischen Joghurt mit dem Honig mischen, den Orangenschalenabrieb unterrühren und alles kalt stellen
- 6, den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und zwei daumendicke Streifen abschneiden
- 7. die Arbeitsfläche mit Zimt bestäuben, dann mit Puderzucker
- 8. auf der Arbeitsfläche die Blätterteigstreifen breit ausrollen und Segmente schneiden
- 9. die Segmente in der Pfanne von beiden Seiten backen bis sie aufgehen und knusprig braun werden
- 10. in Gläsern den Joghurt abwechselnd mit dem Rhabarberkompott anrichten, die Blätterteigsegmente dazu reichen

## Zeitbedarf

30 Minuten

