Speise aus Pfeilwurzelmehl mit Rhabarber

Zutaten:

E 2 EL Honig, **E** 1 Teelöffelspitze gemahlene Vanille, **E** 35 g Pfeilwurzelmehl,
M ¼ TL geriebener Ingwer, **M** 1 Teelöffelspitze Zimt, **M** 1 Teelöffelspitze gemahlene Nelken,
W 1 Prise Salz, **W** 450 ml Wasser,
H 200 g Rhabarber,
F ½ TL Kakao.

Vorbereitung:

E Das Pfeilwurzelmehl mit etwas kaltem Wasser anrühren
M Ingwer reiben
H Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden

Zubereitung:

W Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben.
H Rhabarber,
F Kakao,
E Honig, Vanille,
M Zimt, Nelke und geriebenen Ingwer dazugeben.
E Das mit Wasser angerührte Pfeilwurzelmehl in den Topf geben.
Den Herd auf mittlere Hitze einschalten und das Ganze langsam einmal aufkochen lassen.
Den Herd auf kleinste Hitze schalten und eine Minute köcheln lassen.
Herd ausschalten, Deckel auflegen und 10 Minuten mit der Resthitze ziehen lassen.
In (eine) Schüssel(chen) füllen.