

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen



Im Frühling heißen wir alle Rhabarber-Rezepte dieser Welt willkommen. Sie sind der Grund, weshalb wir von **Anfang April bis Ende Juni** kulinarischen Hochgenuss erleben – und das quasi Tag täglich. Ob Rhabarberkuchen, Rhabarbereis oder klassisches Kompott – die Vielzahl an Leckereien, die die beste Zeit des Jahres mitbringt, erquickt das Herz aller Rhabarber-Liebhaber.

Damit auch du weißt, was du mit den **sauren Gemüsestangen** am besten anstellst, haben wir **20 kreative Rezeptideen** für dich zusammengestellt. Schwierige Zubereitungsschritte darfst du bei dieser kleinen aber feinen Rezeptsammlung nicht erwarten! Und falls es doch an der einen oder anderen Stelle einen **Helfer** braucht, schnappst du dir Stabmixer, Küchenmaschine, Dörrautomat und Eismaschine, um schnell & einfach **jede Küchenaction zu meistern**.

### Süßes

#### Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl

Diese Muffins versüßen dir jeden Nachmittag. Leicht säuerlicher Rhabarber und ein fruchtiger Erdbeer-Swirl machen die süßen Küchlein zum Star auf deiner Kuchentafel. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Muffins mit Erdbeer-Swirl](#)

#### Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Hast du schon mal Rhabarber-Marmelade selber gemacht? Wenn nicht, wird's diese Saison Zeit dafür! Marmelade kochen ist kinderleicht und du brauchst nur wenige Zutaten, um den fruchtigsten Aufstrich überhaupt für deine Frühstücksschnittchen herzustellen. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Rhabarber-Marmelade](#)

#### Rhabarberkompott

Oma weiß, was gut ist! Ob im Kuchen, zum Vanilleeis oder in einer Schüssel mit etwas Hüttenkäse – Rhabarberkompott macht einfach alles besser. Nicht

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen

ohne Grund ist das Kompott eines der beliebtesten Rezepte unter Rhabarber-Liebhabern. Fruchtig, süß-säuerlich und erfrischend – so schmeckt der Frühling! [Zum Rezept](#)



[Rhabarberkompott](#)

### Rhabarbereis mit Pistazien

Fruchtig-säuerlich, dabei cremig-schmelzend und das ganz ohne Eier und Sahne. Bei diesem frühlingfrischen Eis spielen Rhabarber und Kokosmilch die Hauptrollen. Pistazien sorgen für die Extraportion Crunch. [Zum Rezept](#)



[Rhabarbereis mit Pistazien](#)

### Rhabarber-Tiramisu mit Orange

Der italienische Klassiker Tiramisu wurde ja schon sehr häufig neu interpretiert. Neben Zitronen- und Beerentiramisu gibt es eine ziemlich außergewöhnliche Variante: Rhabarber-Tiramisu! Und zwar ganz klassisch

mit Löffelbiskuit und Espresso, aber eben zusätzlich mit den sauren Frühlingsstangen und etwas Orange. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Tiramisu mit Orange](#)

### Rhabarbersorbet

Draußen scheint die Sonne – endlich! Auf die wärmeren Tage warten wir schließlich den ganzen Winter. Das Schöne an den wärmeren Temperaturen? Eis, so weit das Auge reicht! Aber hast du schon mal eine Eisdiele gefunden, die Rhabarbersorbet anbietet? Wahrscheinlich nicht. Also mach dein Sorbet einfach selbst mit deiner Eismaschine! [Zum Rezept](#)



[Rhabarbersorbet](#)

### Rhabarberschnitten

Wusstest du, dass du mit Rhabarber die besten Kuchen überhaupt backen kannst? Bei der ganzen Auswahl an

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen

fantastischen Leckereien fällt die Entscheidung definitiv schwer. Streuselkuchen, Cheesecake, Puddingkuchen oder doch lieber Rhabarberschnitten? Wir sind uns sicher: Du triffst die richtige Entscheidung! [Zum Rezept](#)



[Rhabarberschnitten](#)

### Rhabarber-Erdbeer-Crumble

Was knuspert denn da? Es kann sich nur um Streusel handeln, die auf einem fruchtigen Bett aus Erdbeer- und Rhabarberstückchen Platz nehmen. Für dieses Crumble brauchst du nicht viel: Haferflocken, Mehl, Kokosraspeln, Butter, braunen Zucker und die frechen Frühlingsfrüchtchen. Keine Ausreden: Dieses simple Rezept musst du nachmachen! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Erdbeer-Crumble](#)

### Rhabarber-Clafoutis

Clafoutis ähnelt einem Pfannkuchenteig. Da die

französische Süßspeise allerdings im Ofen gebacken wird, sprechen viele Dessert-Fanatiker häufig von einem süßen Auflauf oder sogar Kuchen. Einig sind sich jedoch alle: Im Frühling gehören feine Rhabarberstücke in den Teig! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Clafoutis](#)

### Rhabarber-Vanille-Marmelade

Hol schon mal den Einkaufszettel raus und schreib dir alle Zutaten für deine neue Lieblingsmarmelade auf: Rhabarber, Zucker und Vanilleextrakt. Na gut, mindestens zwei dieser Zutaten hast du garantiert zu Hause. Also vielleicht sparst du dir den Weg zum Supermarkt und läufst lieber eine Runde über den Markt. Denn da bekommst du die besten Rhabarberstangen überhaupt! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Vanille-Marmelade](#)

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen

### Rhabarber-Candy

Sauer macht lustig! Und wenn hier etwas sauer ist, dann sind es diese Rhabarberstangen. Aber keine Sorge: Süße bekommen die Stangen auch noch ab. Bevor sie in den Dörrautomaten wandern, nehmen sie ein Bad in Zuckerwasser ein. Danach beginnt die Dörrzeit von ca. 8 Stunden. Genug Zeit also, um noch ein paar weitere Rhabarber-Rezepte vorzubereiten. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Candy](#)

### Apfel-Chutney mit Rhabarber und Rosmarin

Ob auf einer Käseplatte oder zu Fleischspezialitäten aller Art – ein richtig gutes Chutney verfeinert die verschiedensten Gerichte. Hast du Lust, dich kulinarisch auszutoben? Dann schnapp dir Äpfel, Rhabarber, Orange, Apfelessig, Rosmarin und allerhand Gewürze – heute machst du das feinste Chutney überhaupt! [Zum Rezept](#)



[Apfel-Chutney mit Rhabarber und Rosmarin](#)

### Herzhaftes

#### Rinderfilet mit Rhabarber und Rotweinsauce

Ein weiterer Beweis, dass sich Rhabarber auch in herzhaften Gerichten wohlfühlt. Karamellisiert und in Rotwein-Sud gegart, stiehlt er dem saftigen Rinderfilet glatt die Show auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



[Rinderfilet mit Rhabarber und Rotweinsauce](#)

### Karamellisierter Rhabarber und Spinat-Salat

Dieser Salat ist die perfekte Kombination aus süß und herzhaft, fruchtig und würzig. In Honig karamellisierter Rhabarber, knackiger Babyspinat, Haselnüsse, Feta und eine Holunderblütenvinaigrette. Klingt das nicht einfach herrlich? [Zum Rezept](#)

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen



Karamellierter Rhabarber und Spinat-Salat © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Rhabarber-Tomaten-Ketchup

Gehörst du zu den Genießern, die sämtliche Kartoffelgerichte am liebsten mit Ketchup essen? Verkehrt ist das nicht! Schließlich besteht Ketchup aus fruchtigen Tomaten, die ohnehin jedes Gericht aufwerten. Aber hast du deinem selbstgemachten Tomatenketchup schon mal Rhabarber hinzugefügt? Eine süß-saure Offenbarung, die den Klassiker vom Thron stößt! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Tomaten-Ketchup](#)

### Getränke

#### Rhabarber-Cocktail mit Schuss

Für geniale Cocktails musst du keine Bar der Welt besuchen. Mach deinen liebsten Cocktail einfach zu Hause selbst! Und zwar mit Rhabarber, Wasser, Zucker, Vodka und einer Vanilleschote. So einfach geht der Frühlingsdrink mit Schuss, den jeder Cocktail-Kenner feiert! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Cocktail mit Schuss](#)

#### Rhabarbersaft

Lass den Tetrapack im Getränkemarkt links liegen und mach dich bereit für selbstgemachten Rhabarbersaft! Von April bis Juni wird deine Küche zur Mosterei. Frische Säfte schmecken nun mal einen Tick besser. Das merken auch deine Gäste, die sich über jedes Gläschen

## Rhabarber-Rezepte: 20 leckere Ideen

des vollmundigen Rhabarbersafts freuen! [Zum Rezept](#)



[Rhabarbersaft](#)

### Rhabarber-Ingwer-Eistee

Der nächste Grillabend ist in Planung und du möchtest unbedingt ein erfrischendes Getränk auftischen? Dann eignet sich nichts besser als dieser erfrischende Eistee mit saurem Rhabarber! Dank Hagenbutten- und Hibiskustee schmeckt das Erfrischungsgetränk angenehm fruchtig. Der frische Ingwer verleiht dem Ganzen eine würzige Note! [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Ingwer-Eistee](#)

### Rhabarberschnaps

Suchst du noch nach einer Geschenkidee zum Osterbrunch bei deinen Großeltern? Dann triffst du mit Rhabarberschnaps die richtige Wahl! Einfach Rhabarbersaft mit Kardamom, Vanillezucker und Ingwer

aufkochen, kurz abkühlen lassen, mit Vodka aufgießen und kaltstellen. Schon ist dein Mitbringsel bereit, verschenkt zu werden! [Zum Rezept](#)



[Rhabarberschnaps](#)

### Rhabarbersirup

Genug Wasser trinken, ist unheimlich wichtig. Darauf sollte jeder achten! Weißt du, wie du deinen Wasserbedarf ausgezeichnet abdecken kannst? Es ist ganz easy: Vermische das Wasser mit einem kleinen Schuss Rhabarbersirup – und schon trinkst du automatisch mehr. Wasser pur ist halt langweilig, aber mit Sirup ist jeder Schluck ein Genuss! [Zum Rezept](#)



[Rhabarbersirup](#)