

## Frühlingskompott mit Sablés

Für 4 Personen

### Zutaten für Kompott

200 g Rhabarber

1 Vanilleschote, längs halbieren

2 EL Zucker

rüsten und in 1 cm breite Stücke schneiden, in eine Pfanne geben

Mark mit Messerrücken zu den Rhabarbern schaben

zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen

### Sablés

250 g Mehl

½ abgeriebene Bio Zitronenschale

1 Prise Salz

in einer Schüssel mischen

175 g Butter, kalt, in Stücken

zugeben, zwischen den Fingern zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

1 Eiweiss

75 g Puderzucker

¼ KL Vanillepaste

gut verrühren, zum Mehl geben, kurz wetermischen, bis die Masse zusammenhält, nicht kneten!

Teig zu einer Rolle mit 4 cm Ø formen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen

Teigrolle in 5 mm dünne Tranchen schneiden, auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen

**Backen** (Ofen vorgeheizt)

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

8-10 Minuten