

Rabarbergrød

8 portioner



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Rabarbergrød - giver ca. 2 kg grød svarende til ca. 8 portioner:

1 kg rabarber , friske eller frosne

8 dl vand

300 - 400 g sukker alt efter smag

60 g Dr. Oetker Jævningspulver til rabarbergrød

1 Rabarbergrød:

Rens rabarberne og skær dem i stykker på ca. 2 cm. Kom dem i en gryde sammen med sukker og 6 dl vand. Kog op og lad det koge i ca. 5 minutter til rabarberne er møre.

Opløs jævningspulveret i de resterende 2 dl vand. Tag gryden af varmen og rør jævnningen stille og roligt i grøden. Grøden vil tykne og få en flot rød farve. Kom grøden i en skål, drys den evt. med lidt sukker for at undgå, at den danner skind og lad den køle af.

Note:

Dr. Oetker Jævningspulver til Rabarbergrød er baseret på kartoffelstivelse, det er derfor vigtigt ikke at bringe grøden i kog igen efter at jævnningen er tilsat, da kartoffelmel ikke kan tåle at blive kogt op og så vil blive "lang"

Rabarber indeholder oxalsyre, som kan give en ubehagelig "tør" fornemmelse på tungen. Derfor er Dr. Oetker Jævningspulver til Rabarbergrød tilsat non-oxal for at modvirke denne tørhedsfornemmelse.