Rezept

Rhabarber-Quark-Gratin

Ein Rezept von Rhabarber-Quark-Gratin, am 27.04.2024

Zutaten

1 Stück	Ingwer (ca. 1 ½ cm)
1 TL	pflanzliches Bindemittel (z. B. Johannisbrotkernmehl)
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
500 g	Magerquark
1 TL	Weinstein-Backpulver
300 g	Erdbeeren
2 EL	Ahornsirup
150 g	Vollrohrzucker
500 g	Rhabarber
50 g	weiche Butter + Butter für die Form
4	Eier (M)
80 g	Dinkelvollkorngrieß
	Salz
2 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen, klein schneiden und mit 75 g Zucker und dem Bindemittel im Blitzhacker fein zerkleinern und vermischen.

2. Den Rhabarber waschen, putzen, schräg in ca. 1 ½ cm dicke Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Ingwer-Zucker-Mix mischen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit dem übrigen Zucker und der Zitronenschale cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben. Die Eigelbe einzeln nacheinander unter die Buttermasse rühren, dann den Quark unterrühren. Grieß und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

4. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit der Rhabarbermischung unter den Quark heben.

5. Die Masse in eine ofenfeste gefettete Form (Ø 24 cm) füllen und im Ofen (unten) 40-45 Min. backen.

6. Inzwischen die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft und Ahornsirup sehr fein pürieren, nach Belieben noch durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce bis zum Servieren kalt stellen. Das Rhabarber-Quark-Gratin aus dem Ofen nehmen und mit der Erdbeersauce servieren.