

Rezept

Brötchenauflauf mit Rhabarber

Ein Rezept von Brötchenauflauf mit Rhabarber, am 17.04.2024

Zutaten

500 g Rhabarber	150 g Zucker
3 EL Rosinen	8 altbackene Brötchen
3/4 l Milch	3 Eier
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Wenn sich dabei Haut löst, diese abziehen. Rhabarber in dünne Scheiben schneiden, mit 100 g Zucker und den Rosinen mischen und 15 Min. ziehen lassen.

2. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch mit Eiern, Salz, übrigem Zucker und Vanillezucker mischen, über die Brötchen gießen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten. Rhabarber abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Rhabarber lagenweise mit Brötchen in die Form schichten. Rhabarbersaft darüber gießen.

4. Übrige Butter in Würfel schneiden und darauf legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35 Min. backen.