

Rezept

Lauwarmer Rhabarberauflauf

Ein Rezept von Lauwarmer Rhabarberauflauf, am 25.04.2024

Zutaten

700 g Rhabarber	50 g Butter
1/2 Vanilleschote	4 Eier (Größe M)
1 Msp. Zimtpulver	140 g Zucker
100 g Mehl	60 g gemahlene Mandeln
100 g Sahne	150 ml Milch
2 EL Rum (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, falls nötig, schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, sehr dicke Stangen vorher längs halbieren oder dritteln.

2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Form dünn mit etwas flüssiger Butter auspinseln. Die restliche Butter beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eier, Vanillemark, Zimt und 100 g Zucker (diesen nach und nach dazugeben) mit den Rührstäben des Handrührgeräts in 6-8 Min. zu einer cremig-weißen Masse aufschlagen. Zuerst Mehl und Mandeln, dann Sahne, Milch, nach Belieben den Rum und die flüssige Butter unterrühren. Den Rhabarber in der Form verteilen und den Teig darübergießen.

4. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Nach ca. 10 Min., wenn die Oberfläche beginnt, fest zu werden, mit dem übrigen Zucker bestreuen. Der fertige Auflauf soll in der Mitte noch leicht feucht sein. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und am besten mit Vanilleeis oder kalter Vanillesauce servieren.