

Rezept

Rhabarber-Bananen-Gratin

Ein Rezept von Rhabarber-Bananen-Gratin, am 19.01.2025

Zutaten

400 g Rhabarber	2 Bananen
1 Päckchen Vanillezucker	5 EL feiner Zucker
2 Eier	250 g Magerquark
1 Prise Salz	75 g Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Bananen schälen und ebenfalls schräg in Scheiben schneiden.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Rhabarber- und Bananenstücke mischen und in eine ofenfeste Gratinform geben, mit dem Vanillezucker und 1 EL Zucker bestreuen.

3. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem übrigen Zucker und 2 EL warmem Wasser cremig aufschlagen. Quark unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben. 50 g der Kokosraspel unterheben.

4. Quarkmasse auf dem Obst verteilen, mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Gratin im Ofen (2. Schiene von unten) in 15-20 Min. goldbraun überbacken.