Rhabarber-Grießauflauf

Der Rhabarber-Grießauflauf ist eine herrlich, luftige Süßspeise aus dem Backofen. Dieses einfache Rezept ist perfekt als Dessert oder süße Hauptspeise in der Rhabarbersaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

250 g	Rhabarber
4 Stk.	Eier
100 g	Butter
100 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
500 g	Magertopfen
90 g	Weichweizengrieß
1 Prise	Salz
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Grießauflauf** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform zirka 20x30 cm einfetten. Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

2. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Weiche Butter und Zucker etwa 3–5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eidotter zusammen mit der Vanille unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Magertopfen und Weichweizengrieß hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, damit die Masse schön luftig bleibt.

3. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form geben. Mit der Hälfte des Rhabarbers belegen, anschließend die restlichen Masse darauf verteilen und mit dem übrigen Rhabarber abschließen. Den Rhabarber Grießauflauf auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten

goldgelb backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, locker mit Backpapier abdecken. Vom Ofen nehmen und vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Den Rhabarber-Grießauflauf warm oder kalt servieren. Besonders gut passt dazu Vanillesauce oder eine Kugel Eis. Zusätzlich vor dem Backen den Auflauf mit Mandelblättchen bestreuen.