Süßer Rhabarber-Auflauf

Der süße Rhabarber-Auflauf ist ein leckeres Dessert und dieses Rezept punktet bei jedem Gast.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: barbarabaecker

Zutaten

200 g	Rhabarber (in Stücke geschnitten und mit 1 EL Zucker vermischt)
2 EL	Zucker
0.5 TL	Zimt
5 dl	Milch
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Vanillezucker (4 Gramm)
30 g	Dinkelvollkorngrieß (oder Hartweizengrieß und etwas mehr für die Form)
1 Stk.	Ei (getrennt in Eiweiß und Eigelb)

Zubereitung

1. 1 Esslöffel Zucker mit Zimt mischen und zur Seite stellen. Vier ofenfeste Auflaufförmchen von ca. 1-1,5 dl Inhalt mit Butter ausstreichen und mit Grieß ausstreuen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Milch mit 1 Prise Salz aufkochen. Einen Esslöffel Zucker, Vanillezucker und Grieß einrühren und bei schwacher Hitze 5 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder umrühren damit nichts anbrennt. Anschließend Eigelb unter den heißen Grießbrei rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig ebenfalls unter den Grießbrei heben.

3. Die Hälfte des Grießbreis gleichmässig in die Auflaufförmchen verteilen. 3/4 der Rhabarberstücke darauf verteilen und mit der Hälfte des Zimt-Zuckers bestreuen. Zweite Hälfte Grießbrei darauf verteilen, mit den restlichen Rhabarberstücken belegen und zum Schluss mit dem übriggebliebenen Zimtzucker bestreuen.

4. Backen: Etwa 20-25 Minuten, Ofenmitte, bis der Auflauf schön goldbraun ist. Noch heiß servieren.

Tipp

Die Portion kann auch in einer 0,5 Liter Form gebacken werden. Als süßes Abendessen empfiehlt es sich die Menge zu verdoppeln und eine größere Form zu nutzen. Die Backzeit verlängert sich um bis zu 15 Minuten, also gut beobachten.