



La
ferme
1794

RHABARBER AUFLAUF ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Rhabarber
- 2 EL Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 5 Eier
- 150g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 100g gemahlene geschälte Mandeln
- 4 EL Mehl
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, mit Zucker und Vanillezucker in einer gefetteten ofenfesten Form von ca. 2 Litern mischen.
2. Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist.
3. Mandeln und Mehl daruntermischen, Masse auf dem Rhabarber verteilen.
4. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt: Vanillejoghurt