

Auflauf oder Kuchen? Rhabarber-Clafoutis!

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 2 EL Zucker und Zimt mischen, 10 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Rhabarber in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten rösten, kurz auskühlen lassen.

- 4 -

Eier, Zucker und Vanilleextrakt verrühren. Milch, Mehl, Zitronenabrieb und Salz hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

- 5 -

Teig über gerösteten Rhabarber geben und im heißen Ofen 35-40 backen.

Zutaten für 6 Portionen

200 g Rhabarber
65 g Zucker (plus 2 EL mehr)
1/2 Teelöffel Zimt
3 große Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt
240 ml Milch
65 g Mehl
1 Teelöffel Zitronenabrieb
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Auflaufform oder Backform (ca. 23 x 23 cm)

Halb Kuchen, halb Auflauf und ein bisschen Pancake. Hier kommt jeder auf seine Kosten! Ganz wichtig bei der französischen Süßspeise - saftig und leicht säuerlich muss sie sein. Und was könnte es geeigneteres im Frühling geben als frischen Rhabarber? Genau, nichts!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -