

Milchreisauflauf mit Rhabarberkompott

Zutaten | 10 Portionen

| Milchreis | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 l | Milch |
| 250 g | Milchreis |
| 1 Pck | Vanillezucker |
| 100 g | Zucker |
| Quarkmasse | |
| 4 | Eier |
| 80 g | weiche Butter |
| 80 g | Zucker |
| 500 g | Quark |
| 100 g | gehackte Mandeln |
| Rhabarberkompott | |
| 800 g | Rhabarber |
| 200 g | Zucker |
| 1 l | Wasser |
| 2 Pck | Vanillepuddingpulver |

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit 45 Min.

Zubereitung:

- Milch, Milchreis, Vanillezucker und Zucker in einen Kochtopf geben und daraus einen Milchreis kochen.
- Die Eier trennen und das Eiweiß steifschlagen.
- Butter schaumig rühren und Eigelb, Zucker, Quark und Mandeln unterrühren.
- Die Masse unter den abgekühlten Milchreis rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben und Butterflocken darauf setzen.
- Das Ganze im Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze 45 Min. backen.
- Für das Rhabarberkompott die Rhabarberstangen putzen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Stücke mit Zucker und Wasser weich kochen und mit Vanillepuddingpulver andicken.

Tipp:

Den Auflauf kann man sowohl als Dessert, als auch als süße Hauptspeise servieren. Wenn die Rhabarberzeit vorüber ist, schmeckt dazu auch Kompott von anderen Früchten wie Pfirsichen, Beeren, Äpfeln oder Pflaumen sehr gut. Je nach Säuregehalt der Früchte kann dann die Zuckermenge des Kompotts etwas reduziert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 444 g:

Nährwertabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 493 kcal | 21 g | 58 g | 16 g | 264 mg |