

Rhabarbergratin

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Vanilleeis
1 kg	Rhabarber
20 ml	Wasser
40 g	Zucker
	Butter für die Form
40 g	Erdbeerkonfitüre
2 EL	Speisestärke
100 g	Crème fraîche
1	Eigelb
1	Päckchen Vanillezucker
	Zimt, Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 min., Backzeit: 20 min.

Zubereitung:

- Vanilleeis aus dem Tiefkühler holen und antauen lassen.
- Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden.
- Rhabarberstücke mit dem Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und bissfest garen.
- Backofen auf 220 °C Ober/Unterhitze oder 200 °C Umluft vorheizen.
- Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud auffangen.
- Eine flache Auflaufform mit etwas Butter einfetten und den Rhabarber hineingeben.
- Den aufgefangenen Rhabarbersud mit Erdbeerkonfitüre und Speisestärke anrühren, erhitzen bis der Sud andickt und abkühlen lassen.
- Crème fraîche mit dem Eigelb, dem Vanillezucker und dem andickten Rhabarbersud vermischen, alles über den Rhabarberstücken in die Form gießen und ca. 20 Minuten auf der obersten Schiene des Backofens überbacken.
- Geschmolzenes Vanilleeis über dem Gratin verteilen und mit etwas Zimt und Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Mit gerösteten Mandelblättchen kann das Gratin noch verfeinert werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 377 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
348 kcal	16 g	37 g	6,4 g	259 mg