

# Rhabarber-Brioche-Auflauf

Zutaten | 4 Portionen

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 4 Scheiben | Brioche              |
| 300 g      | Rhabarber            |
| 70 g       | Zucker               |
| 2 Pkg.     | Vanillezucker        |
| 1 TL       | Zimt                 |
| ½ TL       | Salz                 |
| 100 g      | Mandeln, gehobelt    |
| 2          | Eier                 |
| 3          | Eigelbe              |
| 200 ml     | Sahne                |
|            | Butter zum Einfetten |

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Brioche in Würfel schneiden.
- Rhabarber waschen, putzen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Zucker, Vanillezucker, Zimt, Salz und die Mandeln mit den Brioche- und Rhabarberstücken vermengen.
- Eine große oder 4 kleine Auflaufformen mit Butter einfetten und die Brioche-Rhabarbermischung einfüllen.
- Die Auflaufformen mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 - 20 Minuten backen. Die Folie entfernen und weitere 10 - 15 Minuten backen.
- Auflauf lauwarm servieren.

## Tipp:

Statt Brioche kann man nach Geschmack auch Stuten, Mandelstuten oder Rosinenstuten verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 340 g

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 772 kcal | 47 g | 68g           | 21 g   | 224 mg  |