

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