

Rhabarber-Krokant-Auflauf

Zutaten | 10 Portionen

1 kg	Rhabarber
	Krokant:
60 g	Butter
175 g	Zucker
125 g	Gehackte Nüsse
	Rührteig:
300 g	Butter
2 Pck.	Vanillezucker
275 g	Zucker
6	Eier
125 g	Stärkemehl
275 g	Weizenmehl Type 405
1 Pck.	Backpulver

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit 45 Min.

Zubereitung:

- Den Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
- Für die Krokantmasse Butter, Zucker und die gehackten Nüsse in der Pfanne bräunen.
- Die heiße Krokantmasse in eine gefettete Auflaufform füllen und den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen.
- Eier schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten einen glatten Rührteig zubereiten.
- Diesen Rührteig auf dem Rhabarber verteilen.
- Den Auflauf bei 175°C Umluft ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Genießen sie den Auflauf mit Vanillesoße!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
272 kcal	14,6 g	31,7 g	4,30 g	42,3 mg