



CHEFKOCH.DE

## Großmutter's Rhabarberauflauf

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

**Zubereitungszeit:** 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 4 Portionen:

- 750 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt
- ¾ Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g Grieß
- 3 Ei(er)
- 70 g Butter
- 1 Pck. Vanillezucker

**Verfasser:** streifenstrumpf

