

Rhabarber-Reis-Auflauf

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Köcheln: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

4 ofenfeste Schüsselchen von je ca. 5 dl Inhalt

Butter für die Schüsselchen

4,5 dl Milch

1,5 dl Halbrahm

1 Msp. Salz

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

½ Zimtstängel, nach Belieben

135 g Rundkornreis, z.B. Camolino

150 g Mascarpone

3 Eigelb

3-4 EL Zucker

225 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

3 Eiweiss

1 Prise Salz

3-4 EL Zucker

einige Rhabarberwürfel

2 EL Rohrzucker

Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben



Zubereitung

1. Milch, Rahm, Salz, Vanillemark und -stängel sowie nach Belieben Zimt aufkochen. Reis beifügen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 25 Minuten köcheln. Vanille- und evtl. Zimtstängel entfernen. Mascarpone darunterühren, leicht auskühlen lassen.
2. Eigelbe und Zucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Mit Rhabarber unter den Reis mischen. Eiweisse und Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter den Reis ziehen.
3. Masse in die ausgebutterten Schüsselchen füllen. Rhabarber darauf verteilen, mit Rohrzucker bestreuen.
4. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, warm servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 584 Kalorien, 15g Eiweiss, 55g Kohlenhydrate, 34g Fett.