

Männer Kochkreis Mittwoch 28.06.2023

Rhabarber Auflauf 10 Per.

10		Minzstiele
1	kg	Rhabarber
400	gr.	Erdbeeren
1	Päck	Vanillezucker
10		Eier
10	El	Schlagsahne
300	gr.	saure Sahne
200	gr.	Zucker
150	gr.	Mehl
75	gr.	Mandeln gemahlen
1/2	Päck	Backpulver (ca 2 TL)
1-2	Pr.	Salz
Fett für die Form		

Minze abspülen und hacken, Rhabarber putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Erdbeeren putzen und vierteln und mit dem Rhabarber, Minze und Vanillezucker mischen.

Ca. 2/3 Fruchtmasse in eine gefettete Auflaufform geben.

Eier, Sahne, Zucker Salz cremig rühren.

Mehl, Mandeln und Backpulver untermischen.

Teig auf die Früchte streichen.

Rest der Früchte darauf geben.

Backofen vorheizen auf 180° Umluft 160°

30-35 Minuten backen.

Herausnehmen und noch warm servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten