

Rhabarber-Erdbeer-Gratin mit Müeslistreuseln

Für 6 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 25 Minuten

- 500 g Rhabarber
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 Esslöffel Mehl

Streusel:

- 100 g Müesli-Mischung
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 30 g Mehl
- 100 g kalte Butter

Zum Servieren:

- 2 Becher griechischer Joghurt nature oder mit Honig

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform leicht ausbuttern. Die Butter für die Streusel ins Tiefkühlfach legen.

2 Den Rhabarber rüsten und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren ebenfalls rüsten und halbieren. Beides in eine Schüssel geben. Den Zucker darüberstreuen und das Mehl darübersieben. Alles sorgfältig mischen und in die vorbereitete Gratinform geben.

3 Den Rhabarber-Erdbeer-Gratin im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 10 Minuten backen.

4 Inzwischen die Streusel zubereiten: In einer Schüssel die Müesli-Mischung, den Vanillezucker, den Zucker und das Mehl gut mischen. Die möglichst kalte Butter an der Röstiraffel dazureiben. Dann alles zwischen den Fingern zu Streuseln verreiben.

5 Nach 10 Minuten Backzeit die Streusel über den Rhabarber-Erdbeer-Gratin verteilen. Alles wieder in den Ofen geben und weiterhin bei 200 Grad etwa 25 Minuten fertig backen.

6 Den Joghurt verrühren und separat zum noch lauwarmen Gratin servieren.

Wenn es weniger/mehr Gäste sind

Weniger Gäste: Den Gratin in ½ Menge zubereiten.

Mehr Gäste: Den Gratin in 1½- oder 2-facher Menge zubereiten; in letzterem Fall den Gratin in 2 Formen backen.

Pro Portion 5 g Eiweiss,
23 g Fett, 40 g Kohlenhydrate;
399 kKalorien oder 1662 kJoule

Purinarm

Gratin-
Kuchenform
Emile Henry
als Leserangebot
Seite 66

