

# Erdbeer-Rhabarber-Auflauf

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Quellen lassen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 50 Minuten

1 Form von ca. 2,5 l Inhalt

Butter für die Form

3 dl Milch, heiss

1 Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten

50 g Butter, in Stücke geschnitten

175 g altbackenes Brot oder Zopf,  
klein gewürfelt

3 Eigelb

150 g Zucker

3 Eiweiss

1 Prise Salz

2 EL Zucker

250 g Rhabarber, gerüstet,  
in feine Scheiben geschnitten

250 g Erdbeeren, gerüstet,  
in Stücke geschnitten

3–4 EL Zucker zum Bestreuen

2 EL Pistazien, gehackt

Puderzucker zum Bestäuben

**1** Milch und Vanillestängel aufkochen. Butter beifügen, schmelzen. Brot zugeben, zugedeckt 1 Stunde quellen lassen. Anschliessend Vanillestängel entfernen, Brotmasse fein pürieren.

**2** Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, mit der Brotmasse verrühren.

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Brotmasse ziehen und in die bebutterte Form geben. Rhabarber und Erdbeeren mischen, darüber verteilen. Mit Zucker bestreuen und in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

## INFO

■ Nach Belieben mit Vanillesauce oder Schlagrahm servieren.

