

Benötigte Zutaten

250 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
1/2	Milchbrot
50 ml	Premium Alpenmilch
200 ml	Premium Schlagobers
75 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
2	Eier

Rhabarber-Erdbeer-Auflauf

Fernsehgartenköchin Iris Köck bereitet diesmal einen Auflauf aus Rhabarber, Erdbeeren und Milchbrot zu. Ein saisonales und unkompliziertes Rezept, das perfekt zum Frühling passt. Das „Essen in Salzburg“-Team wünscht gutes Gelingen und Mahlzeit!

Anleitung

1. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

2. Den Rhabarber waschen, die faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden.

3. Die Erdbeeren waschen und in Hälften schneiden.

4. Das Milchbrot in dünne Scheiben schneiden. Mit Rhabarber und Erdbeeren in eine gefettete Auflaufform schichten.

5. In einer Schüssel Schlagobers, Milch, Zucker, Vanillezucker und Eier verquirlen und über den Auflauf gießen.

6. Im Backofen ca. 40 Minuten backen, bis der Rhabarber und die Erdbeeren weich sind und das Milchbrot an der Oberseite knusprig ist.

7. Den Auflauf heiß oder kalt servieren, nach Belieben auch mit einer Kugel Vanilleeis.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten