

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Ofenschlupfer mit Rhabarber

Zutaten:

- 4 Croissants vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben
- 500 g Rhabarber
- 300 g Sahne
- 70 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 50 ml Apfel- oder Orangensaft
- 40 g Mandelblättchen

- 150 ml Sahne
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Vom Rhabarber die hartfaserigen Fäden mit einem Messer abziehen, in 1,5 cm breite schräge Scheiben schneiden.
- Eine flache Auflaufform von ca. 40 x 25 cm mit zerlassener Butter ausstreichen.
- Croissantscheiben und Rhabarber in schrägen Lagen einschichten.
- Sahne, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Saft gut verrühren und gleichmäßig übergießen. Mit den flachen Händen die Füllung andrücken, damit die Eiermischung sich gut verteilt. Den Ofenschlupfer ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Dann im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.
- Sahne und Puderzucker halbsteif schlagen.
- Ofenschlupfer portionieren und die Sahne darüber geben.

Tipps:

- Wenn Sie Fett einsparen wollen – 15 %ige Kochsahne für den Ofenschlupfer verwenden.
- Auch eine Vanillesoße passt statt der geschlagenen Sahne gut dazu.
- Aus dem Eiklar kann man Baisers herstellen.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel