

Frühlings-Ofenschlupfer (Rhabarber-Gratin)

Endlich ist wieder Rhabarber-Saison!!! Da landeten gleich mal ein paar Stangen in meinem Einkaufskorb und mein heutiges Rezept ist eine Abwandlung des guten, alten, schwäbischen Ofenschlupfers. Wer keinen Rhabarber mag, kann ihn natürlich gegen Äpfel austauschen...



Zutaten (für 1 Auflaufform - ca. 4 Portionen):

-
- **3-4 Milchbrötchen vom Vortag**
 - **400 g Rhabarber, geputzt**
 - **1/2 Vanilleschote**
 - **125 g Sahne**
 - **200 ml Milch**
 - **3 Eier (M)**
 - **Salz**
 - **50 g Zucker**

- **ca. 4 EL gehackte Mandeln**
 - **2 EL brauner Zucker**
 - **etwas Puderzucker**
-

Die Milchbrötchen in dünne Scheiben schneiden. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Vanillemark aus der Schote kratzen. Sahne, Milch, Eier, 1 Prise Salz und Zucker gut verquirlen. Die Auflaufform fetten, Rhabarber und Milchbrötchen darin verteilen. Eiersahne darüber geben und etwas durchziehen lassen (ca. 15-30 Minuten). Mit den Mandeln und dem braunen Zucker gleichmäßig bestreuen. Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

- Anstelle von Milchbrötchen eignet sich natürlich auch Hefezopf oder Brioche. Die gehackten Mandeln können durch Mandelblättchen ersetzt werden.
 - Statt in einer großen Auflaufform kann das Gratin in kleinen Souffléförmchen gebacken und gleich portionsweise serviert werden.
 - Dazu passt sehr gut eine Vanillesauce.
 - Die ausgekratzte Vanilleschote zum Zucker in den Vorratsbehälter geben, so hat man nach einer Weile wunderbar aromatisierten Zucker.
-