



RHABARBER-MENGSEL (TM6, TM5)

15 Min. 50 Min. einfach 6 Portionen Pro 1 Portion: Energiewerte 1139 kJ, Energiewerte 272 kcal, Eiweiß 9 g, Kohlenhydrate 23 g, Fett 17 g, Natrium 182 mg, gesättigte Fettsäuren 9 g, Ballaststoffe 1.3 g

Zubereitung

ZUTATEN

250 g Rhabarber, gewaschen,
ungeschält, in Stücken (2 cm)
60 g Zucker und etwas mehr zum
Bestreuen
Butter zum Einfetten
4 Eier
150 g Sahne
100 g Quark, 20% Fett
50 g Speisestärke
1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
Puderzucker zum Bestreuen

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Auflaufform (30 cm x 20 cm x 6 cm)

TM TEILE

Rührhaufsatz, Messbecher

KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Rhabarber einwiegen, mit 1 TL Zucker bestreuen, vermischen und Schüssel absetzen.
2. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform (30 x 20 x 6 cm) einfetten und mit Zucker ausstreuen.
3. **Rührhaufsatz einsetzen.** Eier und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/Stufe 3.5** schaumig schlagen.
4. Sahne, Quark, Speisestärke und Vanillezucker zugeben und **12 Sek./Stufe 2.5** vermischen. **Rührhaufsatz entfernen.**
5. Teig in die vorbereitete Auflaufform umfüllen, Rhabarber darauf verteilen, mit 1 EL Zucker bestreuen und Auflauf 30-35 Minuten (200°C) backen. Rhabarber-Mengsel in Stücke schneiden und warm oder kalt mit Puderzucker bestreut servieren.