

Rhabarber-Zwieback-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

16 Scheiben Feldbacher Zwieback
Saft von einer Limette
160 g Zucker
300 g Rhabarber (*tiefgefroren oder geschält und in Stücke geschnitten*)
2 Eier
200 g Mascarpone
10 cl Milch
2 EL Maisstärke
1 Prise Salz
Puderzucker (*zum Bestäuben*)

Zubereitung:

Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Zwieback in einen großen Gefrierbeutel oder Palstiksackerl (Plastiksackerl) geben, verschließen und mit einem Nudelholz grob zerkleinern (nicht vollständig zerbröseln).

Limettensaft mit Zucker, Zwieback und Rhabarber vermischen. Die Zutaten in eine Auflaufform geben.

Die Eier mit Mascarpone, Maisstärke und Salz verrühren. Gleichmäßig über dem Zwieback-Rhabarber-Gemisch verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Die Form aus dem Ofen nehmen, lauwarm auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäubt servieren.

