



## Erdbeer-Rhabarber-Auflauf

Für 4 Personen, zubereiten ca. 40 Minuten, quellen lassen ca. 1 Stunde.  
Backen: ca. 50 Min. in einer Form von ca. 2,5 l Inhalt.

Butter für die Form  
3 dl Milch, heiss  
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten  
50 g Butter, in Stücke geschnitten  
175 g altbackenes Brot oder Zopf, klein gewürfelt  
3 Eigelb  
150 g Zucker  
3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
250 g Rhabarber, gerüstet, in feine Scheiben geschnitten  
250 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten  
3 – 4 EL Zucker zum Bestreuen  
2 EL Pistazien, gehackt  
Puderzucker zum bestäuben

Milch und Vanillestängel aufkochen. Butter beifügen, schmelzen, Brot zugeben, zudecken und eine Stunde quellen lassen. Anschliessend Vanillestängel entfernen, Brotmasse fein pürieren.

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, mit der Brotmasse verrühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker zugeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Brotmasse ziehen und in die bebutterte Form geben. Rhabarber und Erdbeeren mischen, darüber verteilen. Mit Zucker bestreuen und in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 45 bis 50 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

**Variante:** Nach Belieben mit Vanillesauce oder Schlagrahm servieren.