



## Süßer Scheiterhaufen mit Rhabarber und Topfencreme



30-40min



2 Personen

In unserer Testküche war dieser süße Traum innert wenigen Minuten verspeist. Kein Wunder denn in der Auflaufform tummeln sich knuspriger Zopfteig, süße Äpfel und frischer Rhabarber. Die sauren Stangen gehören zum Frühling einfach dazu. Sie stecken außerdem voller Vitamin C und enthalten kaum Fett oder Zucker. Wir sind von dieser süßen Hauptspeise restlos begeistert!



## Was du von uns bekommst

- Blütenhäubchen Gewürz-Blüten
- Topfen <sup>7</sup>
- Rhabarber
- frische Minze
- Striezel Zopf <sup>1,3,7</sup>
- Apfel, Gala
- Milch <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Butter <sup>7</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Schneebesen

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Kochtipps

Teilen macht das Leben schöner - Dieses Gericht reicht gut für drei Portionen!

### Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 22.8g, Eiweiß 26.4g, Kohlenhydrate 106.1g



**1. Rhabarber vorbereiten**

Ofen auf 210°C Umluft vorheizen. **Rhabarber** putzen und evtl. die faserige Außenhaut abziehen. Dann in ca. 2cm kleine Stücke schneiden.



**2. Apfel würfeln**

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 2cm Würfeln schneiden.



**3. Scheiterhaufen mischen**

**3/4 vom Striezel** in mundgerechte Stücke zupfen und eine große Auflaufformen mit 1EL Butter einreiben. Nun **Striezel**, **Rhabarber** und **Apfelstücke** mischen und in der Auflaufform verteilen. Der restliche Striezel wird nicht mehr verwendet, schmeckt aber toll mit Marmelade.



**4. Milch-Mischung rühren**

**Milch**, 1 Ei und 5-6EL Zucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Flüssigkeit rühren. Dann den **Auflauf** gleichmäßig mit der **Milch-Mischung** begießen. Wer mag, kann noch etwas Zucker drüber streuen der im Ofen karamellisiert. Den **Scheiterhaufen** im Ofen ca. 25-30Min. goldbraun backen.



**5. Topfcreme zubereiten**

Währenddessen den **Topfen** mit 2-3EL Wasser cremig rühren. Mit 1-2EL Zucker und nach Geschmack **Blütenhäubchen Gewürzblüten** verfeinern. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. **Minzeblätter** von den Stielen zupfen und grob hacken.



**6. Fertigstellen**

Den **Scheiterhaufen** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. abkühlen lassen. Mit der gekühlten **Topfcreme** servieren und nach Geschmack mit frischer **Minze** garnieren.