

RHABARBER REISAUFLAUF

(Original Rezept E. H. Schliersee)

125 g Butter

125 g Zucker

4 Eier

250g Schichtkäse (ist 20% handgeschöpfter Quark - alternativ Ricotta-Frischkäse)

1/2 Liter Milch

1 Zitrone, abgeriebene Schale

125g Milchreis

ca. 500g Rhabarber (Boskop-Äpfel, Aprikosen, Zwetschgen)
gemahlene Haselnüsse.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nach und nach den Schichtkäse unterrühren, erst dann den Milchreis. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In einer niedrigen Auflaufform eine extra Portion Butter mit Zucker karamellisieren und mit gemahlene Haselnüssen dick bedecken. Die Rhabarberstücke in die Form geben, die Teigmasse drüber gießen, mit Zimt bestreuen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Die obere Schicht sollte goldbraun sein.