

Rhabarbermichel mit Grieß



Rhabarber, Quark und Grieß – eine gelingsichere Kombi

Wieder sind es die einfachen Kombinationen, die geschmacklich überzeugen. Im heutigen Rezept treffen Rhabarber, Quark und Grieß aufeinander. Das Ergebnis ist eine Mischung aus Kuchen, Auflauf und Grießpudding, die nur wenig Zucker benötigt. Wer möchte, serviert dazu etwas Vanillesoße oder Vanilleeis.

Hier unsere heutige Rezeptur für „Rhabarbermichel mit Grieß“:

Zutaten

- 800 g Rhabarber
- 500 g Quark (mager)
- 200 g Grieß (Weichweizen)
- ½ TL gemahlener Zimt

- 5 EL Zucker
- 2 EL Puderzucker
- 300 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- Prise Salz
- Etwas Butter
- Puderzucker (zum Bestäuben)
- Wer möchte: 0,5 Liter Vanillesoße zum Servieren

Zubereitung

Den Rhabarber waschen (ältere Stangen schälen), in 2 cm dicke Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zimt und 2 EL Puderzucker vermengen. 2 Stunden ziehen lassen.

Quark, Grieß und Milch in einer weiteren Schüssel mixen.

Die Eier trennen.

Die Eigelbe, Vanillezucker und den restlichen Zucker mit einem Handrührgerät für ca. 2 Minuten schaumig schlagen.

Die Quark-Grieß-Mischung dazugeben und verrühren.

Das Eiweiß mit Zitronensaft, Zitronenschale und einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Eine Kuchen- oder Auflaufform mit Backpapier auskleiden und mit etwas Butter einfetten. Zwei Drittel der Masse in die Auflaufform geben. Den abgetropften Rhabarber auf der Masse verteilen. Anschließend die restliche Masse darüber verteilen.

Bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 40-45 Min. backen oder bis die Oberseite goldbraun ist.

Danach ca. 15 Min. abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wer möchte, serviert Vanillesoße dazu.