

## Ofenschlupfer (Mit Rhabarber)

Kategorien: Dessert, Früchte, Warm, Backen, Rhabarber

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Altbackener Biskuit Oder Brioche Oder Hefegebäck
500	Gramm	Rhabarber
80	Gramm	Rosinen
120	Gramm	Mandelblättchen; geröstet
15		Eier
500	ml	Milch
400	ml	Sahne
250	Gramm	Zucker
1		Vanillestange; Mark

### AUSSERDEM

---

		Butter; zum Fetten der Form
		Puderzucker
		Erdbeeren; zum Garnieren
1/2	Ltr.	Vanillesauce

### Anleitung:

Den Biskuit in Würfel von zwei cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel zerteilen. Diese zum Biskuit geben, Rosinen und Mandeln hinzufügen und miteinander vermengen. Die Eier mit der Milch und Sahne verrühren, dann Zucker und Vanille zugeben.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten und die Biskuit-Rhabarber-Masse hineingeben. Die angerührte Eiermilch darübergiessen und kurz einziehen lassen. Nun die Form in den Ofen geben, ca. 45 Minuten backen bis die Eiermasse vollkommen gestockt und der Ofenschlupfer goldbraun geworden ist.

Danach herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Servieren kleine Portionen mit dem Löffel ausstechen und mit frisch zerteilten Erdbeeren und Vanillesauce garnieren.