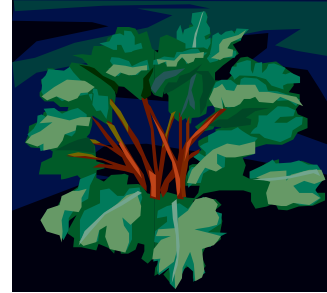




Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11



Monatsrezept April 2013

Rhabarber-Auflauf (altes Familienrezept)

Zutaten

500 g	Rhabarberstängel (frisch oder gefroren)
1 Tasse	ca. 180 g Griess *
1 Tasse	ca. 200 g Zucker
1 TI	Salz
2	Eier
3 dl	Rahm oder Halbrahm

***im Mühlenladen erhältlich: gew. Kochgriess, Dinkelgriess, Bio-Griess, Bio-Dinkelgriess, Hartweizengriess**

Zubereitung

Rhabarber schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und in eine Gratinform geben. Den Griess mit einem Drittel des Zuckers mischen und über die Rhabarberstücke streuen und leicht mit den Rhabarbern mischen.

Aus den Eiern, einem Drittel des Zuckers, dem Rahm und dem Salz einen Guss machen und diesen über die Rhabarbern giessen.

Den Gratin mit dem Rest des Zuckers bestreuen, ein paar Butterflöckli darüber geben und den Auflauf bei gut 200 ° für etwa 20 bis 30 Min. in den Ofen schieben und goldbraun überbacken.

**Unsere Monatsrezept, Aktionen und Neuigkeiten finden Sie auch unter:
www.muehle-kleeb.ch**

Rhabarber-Auflauf April 2013

Rezept SRF 1 von Ursula Urfer, Kriens