

## Rhabarber-Baiser-Auflauf

Ergibt 4 grössere Portionen oder 6 kleinere

### Zutaten:

1	Päckli Vanille-Puddingpulver*
4 dl	Milch
100g	Zucker
400g	Rhabarber
70g	Hafervollkornkekse
1	Eiweiss
	Salz

### Zubereitung:

Vom Vanille-Puddingpulver 1 EL beiseite stellen. 3,5 dl Milch aufkochen. Restliche Milch mit (nach Belieben) 20g Zucker und restlichem Puddingpulver glatt rühren und unter Rühren zu der Milch geben. 1 Minute kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen.

Rhabarber waschen und putzen. Die Stangen in 1cm breite Stücke schneiden, mit 50g Zucker in einen Topf geben und langsam aufkochen. Restliches Vanille-Puddingpulver mit 2 EL Wasser glattrühren und unter Rühren zum Rhabarber geben. 1 Minute kochen lassen. Auskühlen lassen.

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz zu Bröseln zerkleinern.

Eiweiss und 1 Prise Salz mit dem Quirler des Handrührers halbsteif aufschlagen. 30g Zucker langsam einrieseln lassen und 2-3 Minuten weiterschlagen.

Den Backofengrill auf 240° Grad vorheizen. 4 Gläser bereitstellen und die Brösel hineingeben. Erst Pudding, dann Kompott einfüllen. Zum Schluss den Eischnee darauf geben. Unter dem heissen Backofengrill ca. 30 Sekunden goldbraun gratinieren.

### Tipp:

Anstelle der Haferkekse können auch Butterkekse oder ganz einfach die Lieblingscookies verwendet werden.