Quarkauflauf mit Rhabarber

Der süss-säuerliche Quarkauflauf mit Rhabarber passt als Dessert und auch als kleine, süsse Zwischenmahlzeit. Rhabarber kann nur im Frühling bis anfangs Sommer geerntet werden, danach braucht der Stock Erholung, um im nächsten Jahr wieder austreiben zu können. So ist dieser Auflauf ein feiner Frühlingsbote, der lauwarm serviert und mit Puderzucker oder Zimtzucker bestäubt, ganz bestimmt auch im Gaumen Frühlingsgefühle aufkommen lässt. Er schmeckt auch zimmerwarm, aber nicht aus dem Kühlschrank, ausgezeichnet.

Tipp: Eine Kugel Vanille- oder Zimtglace dazu servieren.

Zutaten (4-5 Dessertportionen)

300g	Rhabarber
80g	Zucker
2	Eier
20g	Tafelbutter weich
250g	Quark, vollfett
1/2	Vanillestängel
40g	Weizengriess
1Tl	Backpulver
1Tl	Puderzucker

Zubereitung

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.

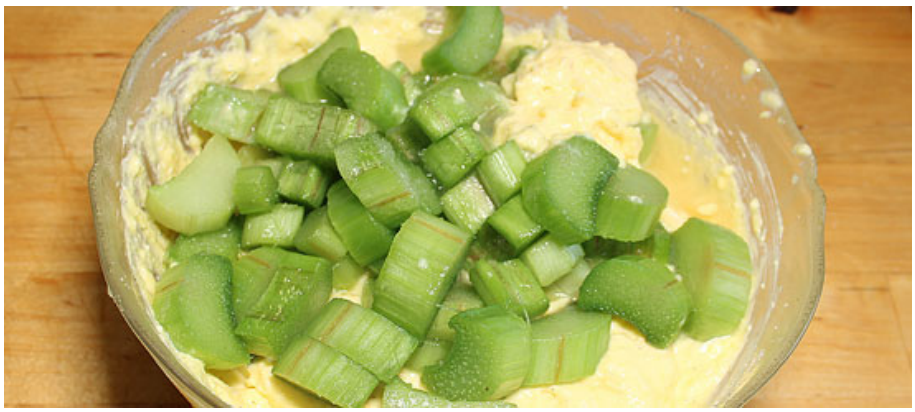
Rhabarber schälen. Auf der Aussenseite mit den Rippen geht das gut mit dem Sparschäler, auf der Innenseite lässt sich die Haut von den Enden her mit einem Messer abziehen.

Rhabarber zu 1cm dicken Scheiben schneiden und mit 40g Zucker vermischen und bis zum Gebrauch ziehen lassen.

Eigelbe vom Eiweiss trennen.

Weiche Butter 40g Zucker mit einer Gabel gut vermischen bis eine Creme entsteht. Mark aus dem Vanillestängel herausschaben und zugeben. Eigelbe nacheinander mit dem Schwingbesen unterrühren. Quark, Griess und Backpulver untermischen. Saft vom Rhabarber abgiessen und die Rhabarerstücke unter die Masse mischen.
Den ausgeschabten Vanillestängel in ein Glas mit Zucker geben. Das gibt einen feinen Vanillezucker, der in der Dessertküche gute Dienste leistet.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eiweisse mit 1Tl Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Auflaufmasse ziehen. Dabei zügig arbeiten und nur gerade solange mischen, bis der Eischne gut verteilt ist.

Sogleich auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.