Ofenschlupfer mit Rhabarber

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: <u>18.05.2022</u>

Creation: Jan Sobhani

## Zutaten

## Zutaten

4 Scheiben alter Zopf, gewu rfelt 2 Eier 250 g Milch 2 EL Zucker, Zimt

60 g Rosinen

30 g Mandeln, gehobelt und gero stet 200 g Rhabarber, gescha It und gewu rfelt 80 g Zucker und Zimt

60 g Butter, temperiert

## Zubereitung

- 1. Die Eier mit der Milch, Zucker und Zimt mixen dazugeben.
- 2. Gla ser/Formen einfetten und mit Zucker auskleiden.
- 3. Zopf wu rfeln und in eine Schu ssel geben. Den Rhabarber scha len, wu rfeln und zum Brot geben. Die Rosinen, die Mandelbla ttchen und den Zucker dazugeben. Die geschmolzene Butter daru ber geben und alle Zutaten vermengen. Die Brot-Rhabarber-Masse in die eingefetteten Fo rmchen geben und mit der Eier-

Milch auffu llen. Bei 180  $\,^{\circ}$  C Umluft ca. 15-18 Minuten backen. Bis eine goldgelbe Kruste entsteht.

4. Ausku hlen lassen, stu rzen und mit beliebigem Eis oder Doppelrahm servieren.

1/1