



Rhabarberclafoutis

Zutaten für eine Tarteform:

4 Eier

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

110 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

25 g Butter

200 ml Schlagobers

150 ml Milch

400 g Rhabarber

25 g Mandelstifte

25 g Mandeln, gerieben

65 g Butter

100 g Zucker

100 g Weizenmehl

Der Rhabarber wird geschält und in etwa 2 cm breite Stücke geschnitten. Diesen zur Seite stellen.

Nun werden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig gerührt. Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und in die Eimischung eingerührt. Die Butter mit der Milch und dem flüssigen Schlagobers zum Teig hinzufügen und die Mischung gut verrühren.

Die Tarteform wird mit Öl oder flüssiger Butter ausgepinselt und der relativ flüssige Teig wird vorsichtig hineingelegt. Die Rhabarberstücke werden gleichmäßig im Teig verteilt.

Für die Streusel werden die Mandelstifte mit den Mandeln gemischt. Die Butter in kleine Flocken schneiden und gemeinsam mit dem Zucker und dem Mehl mit dem Mixer verrühren.

Es soll eine bröselige Mischung werden und kein kompakter Teig. Die Brösel auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene wird der Rhabarberclafoutis etwa 45 Minuten bei 180°C gebacken.

