

# Joghurt-Rhabarber-Auflauf mit VERPOORTEN

## Zutaten

### Rhabarbermasse:

400 g Rhabarber  
5 EL Zucker  
125 ml Wasser  
1 Pkg Vanillepudding  
5 EL Wasser

### Joghurt-Creme:

300 g Joghurt  
200 g Creme Fraiche  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 g Zucker  
40 g Instantmehl  
3 Eiweiß

### Streusel:

125 g Butter  
3 Eigelb  
150 g Zucker  
190 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Zimt



## Zubereitung

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. 125 ml Wasser sowie Zucker dazugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Das Vanillepuddingpulver in 5 EL Wasser anrühren. Nachdem der Rhabarber 5 Minuten geköchelt hat, den Topf von der Kochstelle nehmen und mit dem Vanillepudding abbinden.

Während der Rhabarber köchelt, die Joghurt-Creme anrühren. Dazu Joghurt, Creme Fraiche, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Instantmehl zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Eiweiß steifschlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Joghurt-Creme ziehen.

Für die Streusel, die weiche Butter mit den 3 Eidottern und dem Zucker schaumig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit einer Prise Zimt zur schaumigen Masse hinzugeben und alles miteinander verkneten.

In 3-4 ofenfeste Auflaufformen erst etwas Joghurt-Creme vorlegen, dann die Rhabarbermasse darauf geben und diese wieder mit der Joghurt-Creme bedecken. Zum Schluss die Streusel darüber verteilen.

Bei 180 Grad für etwa 30 Minuten in den Ofen. Dann etwas auskühlen lassen, aber am besten noch leicht warm genießen.

[Link zum Rezept: Joghurt-Rhabarber-Auflauf mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de