

Ofenschlupfer mit Rhabarber

Ofenschlupfer mit Rhabarber

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [18.05.2022](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten

Zutaten

4 Scheiben alter Zopf, gewürfelt 2 Eier

250 g Milch

2 EL Zucker, Zimt

60 g Rosinen

30 g Mandeln, gehobelt und geröstet 200 g Rhabarber, geschält und gewürfelt 80 g Zucker und Zimt

60 g Butter, temperiert

Zubereitung

1. Die Eier mit der Milch, Zucker und Zimt mixen dazugeben.
2. Glasier/Formen einfetten und mit Zucker auskleiden.
3. Zopf würfeln und in eine Schüssel geben. Den Rhabarber schälen, würfeln und zum Brot geben. Die Rosinen, die Mandelblättchen und den Zucker dazugeben. Die geschmolzene Butter darüber geben und alle Zutaten vermengen. Die Brot-Rhabarber-Masse in die eingefetteten Formen geben und mit der Eier-Milch auffüllen. Bei 180 °C Umluft ca. 15-18 Minuten backen. Bis eine goldgelbe Kruste entsteht.
4. Auskühlen lassen, stürzen und mit beliebigem Eis oder Doppelrahm servieren.