Erdbeer-Rhabarber-Topfenauflauf

Fruchtig, luftig, leicht - das sind die drei Attribute des Erdbeer-Rhabarber-Topfenauflaufs, den ich kürzlich im Blog "Private Taste" von Anita Moser gefunden habe. Leicht adaptiert - nämlich mit mehr Früchte, weniger Zucker und keine Rahm-Überbleibsel - habe ich ihr Rezept nachgekocht und es ist einfach ein Traum, der zum Brunch genauso gut passt wie als süße Hauptspeise oder als Dessert.

	Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2 Eier 4 EL Staubzucker 250 g Sauerrahm 250 g Magertopfen	mit schaumig schlagen, und unterheben.
	Ebenso ein Gemisch von
1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 1/2 TL Weinsteinbackpulver 30 g Vanille-Eiweißpulver	und unterheben.
3 große Stangen Rhabarber 10 große Erdbeeren	schälen und in kleine Stücke schneiden. waschen, trocknen und ebenso in kleine Stücke schneiden.
	Eine Auflaufform (20x20cm) einfetten.
	Die kleingeschnittenen Früchte und anschließend die Topfenmasse darauf verteilen.
	Den Auflauf 10 min backen, währenddessen nochmal
1 große Stange Rhabarber 3 große Erdbeeren	und vorbereiten und kleinschneiden.
	Wenn die Masse nach 10 min etwas tragfähiger ist, die Früchte darauf verteilen und den Auflauf weitere 45 min backen.
	Mit
Staubzucker	bezuckert servieren.

Originalrezept: Moser, A. Rhabarber-Erdbeer Auflauf (low carb, glutenfrei). 21.5.2022. https://www.private-taste.at/post/rhabarber-erdbeer-auflauf. Letzter Zugriff: 26.5.2022

© MiradaVerde 2022