

Cremeauflauf mit Rhabarber

Zutaten

500 g Rhabarber
120 g Butter
500 ml Sahne
5 Eier
2-3 EL Mehl
4 EL Vanillinzucker
Löffelbiskuits
etwas Aprikosen-Marmelade

Zubereitung

Eier trennen. Rhabarber waschen, in Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form geben (es geht auch Kuchen-Kastenform).

Sahne mit Eigelb, Butter, Zucker und mehl im Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Creme kalt stellen. Nach dem Abkühlen die zu Eischnee geschlagenen Eiweiß unterheben.

Die Löffelbiskuits paarweise mit Marmelade "zusammenkleben" und schichtweise mit der Creme in die Form geben.

Bei 180 Grad ca. 40 min. backen.