



# Erdbeer Rhabarber Gratin, mit gerösteten Haselnüssen und Amarettini

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 200 g vollreife Erdbeeren, geputzt, halbiert
- 150 g vollreifer Rhabarber, geputzt in 1cm großen Stücken
- 50 g geröstete Haselnüsse in Scheiben
- 100 g gestoßene Amarettini
- 30 - 40 g Zucker
- Saft und Abrieb einer ½ Orange
- 2 cl Grand Mariner Likör
- 4 Eigelbe
- Ca. 1/4 l Milch (gleiche Menge wie die Eier)
- 30 - 40 g Zucker
- Mark einer ausgekratzten Vanillestange

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Zucker hellbraun brennen und den vorbereiteten Rhabarber dazu geben. Ca. 5-6 min. leise weich „köcheln“, was abkühlen lassen und die halbierten Erdbeeren zufügen, nicht mehr weiter kochen.

### Schritt2

Mit dem Orangenabrieb - und Saft sowie dem Grand Marnier Likör abschmecken.

### Schritt3

Die Haselnüsse in wenig Öl kurz hellbraun anrösten und zu den Früchten geben.

#### **Schritt4**

Die Amarettini in der Verpackung grob stoßen und unter die Früchte mischen. Alles in ausgebutterten Portions - Auflaufförmchen oder in einer großen Gratin Form verteilen.

#### **Schritt5**

Eier und Milch mit der ausgekratzten Vanillestange und dem Zucker verrühren und über die Früchte geben; es sollte Alles leicht bedeckt sein.

#### **Schritt6**

Für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun herausbacken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, erdbeeren, haselnüsse, rharbarber, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-gratin-mit-geroesteten-haselnuessen-und-amarettini/>