

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/>