



Feischer Rarbarber mit Bio Quark überbacken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein toller, stimmiger Auflauf in der Rarbarber Zeit, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- 500g vollreifer Rarbarber, geputzt
- 40 g Zucker für den Ansatz
- Für die Quarkmasse:
- 250 g trockener Bio Quark
- 40 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 1/8 l Sahne
- 2 ausgekrazte Vanillestangen
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Rarbarber zunächst herkömmlich schälen, fädeln und 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Den Zucker in einem ausreichen großen Topf goldbraun karamellisieren und mit 1 Tasse Wasser ablöschen.

Schritt4

Etwas verkochen, reduzieren lassen und den Rarbarber dazu geben. 5 - 6 min. weich köcheln lassen, kurz halten

Schritt5

Die Quarkmasse:

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Vanillemark gut aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt7

Die Sahne und den Quark dazu geben, glatt rühren und das steif geschlagene Eiweiß locker unterheben.

Schritt8

In ein ausgebutterte Portions - Auflauf Förmchen oder eine große ausgebutterte feuerfeste Form zunächst das Rarbarber Kompott geben und dann die Quarkmasse verteilen.

Schritt9

Für 15 - 18 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb überbacken.

Schritt10

Mit Puderzucker bestreut , heiß servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** bio - quarkmasse, saisonal, warme aufläufe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feischer-rarbarber-mit-bio-quark-ueberbacken/>