

Rhabarber - Clafoutis mit Limoncello

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal mit der schönen Säure des frischen Rhabarbers, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 400 g Rhabarber, gewaschen, geputzt, gefädelt, in dünnen Scheiben
- 2 El Limoncello, (italienischer Zitronenlikör, geht auch mit etwas Zitronensaft und Abrieb)
- 120 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 125 g Mehl, gesiebt
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Prise Salz
- Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Rhabarberscheiben zunächst mit ca. 20 g Zucker und Zitronenabrieb mischen, etwas durchziehen lassen.

Schritt2

Die Eigelbe mit 1 Prise Salz, Limoncello oder etwas Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers cremig (mit dem Handmixer) aufschlagen und das Mehl unterheben.

Schritt3

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz ebenfalls steif schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen, danach in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt4

Nunmehr die Hälfte des Teiges in eine passende Auflaufform geben und den Rhabarber gleichmäßig

verteilen. Die zweite Teighälfte darüber glatt verstreichen.

Schritt5

Für ca. 35 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) stellen und appetitlich, goldgelb heraus backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Rustikal, direkt aus dem Backofen in der Auflaufform zu Tisch geben, vorher mit Staubzucker bestäuben.

Schritt8

Dazu schmeckt mir eine echte, hausgemachte Vanillesoße oder 1 Kugel Walnuss - oder Vanilleeis.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** limoncello, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-clafoutis-mit-limoncello/>