

RHABARBER-BRIOCHE-SCHEITERHAUFEN



RHABARBER-BRIOCHE-SCHEITERHAUFEN

Zutaten

200 g Brioche / 300 g Rhabarber / 3 EL Zucker / 200 ml Milch / 200 ml Schlagobers / 4 Eier / 50 g Zucker / Butter / Staubzucker / Salz / 1 unbehandelte Zitrone, Schale gerieben

Zubereitung

1. Brioche in Scheiben schneiden. Rhabarber schälen, klein schneiden und mit Zucker vermischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach das Wasser abseihen.
2. Die Backform mit Butter bestreichen. Die Briochescheiben und Rhabarber darin verteilen.
3. Milch mit Schlagobers, Eiern, Zucker, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischen. Über Brioche gießen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Gebacken mit
RIESS Classic Pastell-Bunt
Minibackofenform 25 x 20 cm



Artikelnummer: 0397-006
Mehr Infos unter www.riess.at

Rezept und Foto von Anna Husar
alpenkoch.com