

Rhabarber-Auflauf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

3 Stangen Rhabarber (etwa 500 g)
1 1/3 T (200g) Mehl
1 T Rohzucker
1/5 Pk (100g) Margarine
3 EL Zitronensaft
1 Msp Natron
1 Msp Zimt
1 Pr Salz
Öl

- Die Rhabarberhaut abziehen, Rhabarber in fingerdicke Stücke schneiden.
- Mit 2/3 des Zuckers, Natron und Zitronensaft mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.
- Mehl, restlichen Zucker, Zimt und Salz mischen und mit der Margarine zu Streuseln verarbeiten.
- Diese auf dem Rhabarber verteilen.
- Bei 200°C ca. 45-50 min. backen.