



Rhabarber aus dem Ofen mit Orangenquark



 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	1 EL
Orangen	1 St.
Rhabarber	800 g
Rohrzucker	70 g
Vanillinzucker	20 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
saure Sahne	50 g

Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Orange halbieren und Saft auspressen. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in 10 cm lange Stücke schneiden. In einer Schüssel 40 g Zucker, Vanillinzucker und 2 EL Orangensaft vermischen, Rhabarber damit bestreuen. Rhabarber ca. 20 Min. weich garen.

Inzwischen übrigen Orangensaft mit Quark, saurer Sahne und restlichem Zucker verrühren. Rhabarber aus dem Ofen mit Orangenquark servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	263 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	9 g	Fette	8 g