Rhabarber aus dem Ofen mit Orangenquark

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. 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.

2. 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	246 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	7 g