



Rhabarber-Croissant-Auflauf

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Croissant	4 St.
Schlagsahne	200 g
Milch	50 ml
Rohrzucker	75 g
Vanillinzucker	4 TL
Eier	3 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden. Croissants in dünne Scheiben schneiden. Mit Rhabarber in eine gefettete Auflaufform schichten.

2. In einer Schüssel Sahne, Milch, Zucker, Vanillinzucker und Eier verquirlen und darübergießen. Im Backofen ca. 40 Min. backen, bis der Rhabarber weich und die Croissants an der Oberseite knusprig sind. Rhabarber-Croissant-Auflauf heiß oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt [Vanilleeis mit Haferflocken-Crumble auf Bananen und Brombeeren](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	583 kcal		
Kohlenhydrate	70 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	15 g	Fette	28 g