



Fruchtiger Rhabarber-Polenta-Topfen Auflauf

Die Abklärung bezüglich Unverträglichkeiten der Lebensmittel erfolgt auf eigene Verantwortung!

PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 40

RUHEZEIT: KEINE

ALLERGENE: A, C, G,

Zutaten

2 Eier
50g sehr weiche Butter
50g Staubzucker (kann reduziert werden)
Abrieb einer Zitrone
250g Topfen
4 EL Polenta
2 Stangen Rhabarber
etwas Butter zum Einfetten der Auflaufform

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten.
2. Rhabarber waschen und die groben Fäden abziehen. Eine Stange in kleine Würfel schneiden. Die 2. Stange in schmale Streifen schneiden zum drapieren des Auflaufs.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen.
4. Staubzucker in eine Rührschüssel sieben und mit der Butter zu einer cremigen Masse verrühren (Mixer). Die Eigelb begeben. Mixen.
5. Topfen, Polenta und den Abrieb der Zitrone begeben und gut mixen.
6. Rhabarber mit einem Löffel vorsichtig unter die Masse heben.
7. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
8. Auflaufmasse in die Form geben und mit den Rhabarberstangen drapieren.
9. Den Auflauf für 25 Minuten backen (bis die Ränder bräunen).
10. Wer mag kann den Auflauf mit etwas Staubzucker bestreuen.

Kochen mit den Kids: Z.B. Rhabarber schneiden. Den Auflauf mit Rhabarber drapieren.



Zutaten für Rhabarber-Polenta-Topfen-Auflauf



Zutaten mit dem Mixer verrühren



Eiweiß und Rhabarber mit einem Löffel unterheben



Auflauf mit Rhabarber drapieren



Ca. 25 Minuten backen bis die Ränder gebräunt sind



STILLE HELDEN

Richtig gutes Essen für schwer kranke Kinder und ihre Familien

Kindgerechte Kochboxen mit besten regionalen Zutaten. Versandkostenfrei und stark vergünstigt für schwer kranke Kinder und ihre Familien.

Infos: www.gaumenfest.at/stille-helden-aktion

Mit freundlicher Unterstützung von:



Kinder und ihre Familien liegen uns im Familien- Erlebnishotel Hinteregger und auch mir persönlich besonders am Herzen. Ich weiß aus Erfahrung, dass gemeinsames Kochen und Essen ganz viel Freude ins Haus bringen können. Und wünsche mir, dass diese Aktion ganz viele lachende Gesichter schafft!

Isolde Hinteregger vom Familien-Erlebnishotel Hinteregger