



## Fruchtig-frischer Rhabarberauflauf mit bayerischem Urdinkelreis

Dieser fruchtige „Reis“-Auflauf aus echtem, bayerischen Urdinkel-Reis schmeckt garantiert der ganzen Familie! Für 4 Personen braucht Ihr

- 500ml Milch
- 150g Urdinkel-Reis
- 30g Butter
- 500g Rhabarber
- 4 Eier
- 100g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz

Die Milch in einem Topf erhitzen und den Urdinkel-Reis, zusammen mit 1 Prise Salz sowie der Butter hinzufügen. Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Den Rhabarber schälen, die holzigen Enden abschneiden und in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Die Eier mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone schaumig aufschlagen und zusammen mit den Rhabarberstücken zum Reis dazugeben. Alles gründlich vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und noch warm genießen.