



Spätzle-Vanille Auflauf

Spätzle-Vanille Auflauf mit Rhabarber

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Den Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden. Den Zucker darüber streuen und etwas vermengen.
2. Die Auflaufform mit Butter etwas einfetten. Die Vanilleschote mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen.
3. Zucker, Eier und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse fester wird. Den Magerquark dazugeben und noch einmal kurz aufschlagen.
4. Die Spätzle in die Crememasse geben, unterrühren und in die Auflaufform geben. Die Rhabarberstücke darauf geben und mit einem Löffel etwas unterheben.
5. Die Semmelbrösel über den Auflauf streuen und ein paar kleine Butterflöckchen darauf setzen.
6. Im Backofen bei 170° Grad Umluft für ca. 20-30 Min. backen. Damit der Auflauf nicht zu dunkel wird, evtl. mit Backpapier für die letzten 10 Min. backen.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele G'schabte Spätzle 500g
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote, Mark
- 3 Eier
- 200g Magerquark
- 2 Stangen Rhabarber
- 1 TL Zucker

Für darüber:

- 1 EL Semmelbrösel
- 1-2 TL Butterflocken

