



**Reis-Rhabarber-Auflauf mit Haselnüssen  
auf Erdbeermark**

Zutaten (für 100 Portionen)	Menge
203678 Milchreis Instant (NFS)	2 kg
Rhabarber frisch, geschält, gewürfelt	2 kg
Hühnerei Vollei, pasteurisiert	500 ml
Zucker	500 g
Sahne 30%Fett	1 l
Haselnüsse, gemahlen	500 g
Butter	200 g
Erdbeeren frisch passiert	2 kg
222600 Dessertsauce Erdbeergeschmack, servierfertig (NFS)	1 kg
Puderzucker	100 g
Pfefferminzblätter frisch, gewaschen	100 g

**Zubereitung**

NESTLÉ MILCHREIS INSTANT in heiße Milch einrühren, aufwallen, dann 5 Minuten quellen lassen und Rhabarber zugeben. Vollei mit Zucker schaumig rühren, mit Sahne und Haselnüssen unter die abgekühlte Reis-Rhabarbermasse heben. In eine gefettete Auflaufform geben, im Combidämpfer bei 160°C 40 Minuten backen, dann ausstechen. Erdbeermus mit der NESTLÉ DESSERTSAUCE ERDBEERGESCHMACK, SERVIERFERTIG aufmontieren. Den Reis-Rhabarber-Auflauf auf dem Erdbeermark anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Pfefferminze garnieren.

Nährwerte (pro Portion)	
Energie	1045 kJ/ 259 Kcal
Eiweiß	5,7 g
Fett	10,7 g
Kohlenhydrate	35 g