

# Birnen-Rhabarber-Auflauf

## Zutaten

200 g Rhabarber in Würfel geschnitten  
2 Birnen gewürfelt  
1 TL abger. Orangenschale  
1 TL abger. Zitronenschale  
30 g Zucker  
40 ml Orangensaft

Für den Teig:

20 g Mehl  
½ TL gestr. Backpulver  
10 g Kokosraspel  
1 EL Zucker  
1 Ei 20 ml Milch  
10 g zerlassene Butter

Für den Belag:

50 g Paniermehl  
40 g Zucker  
2 EL Kokosraspel  
30 g zerlassene Butter.

## Zubereitung

Rhabarber, Birnen, Orangen- und Zitronenschale, Zucker und Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt 10 Minuten weiterköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Zutaten für den Teig so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Das Obst in 4 kleine, gefettete Auflaufförmchen geben und den Teig darauf verteilen. Nun die Zutaten für die Kruste vermengen, auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.