

RHABARBER-CRUMBLE



Dieses Rhubarber Crumble ist ein leckeres, saftiges Dessert, welches warm oder kalt serviert werden kann. Eine leckere Kombination aus frischem Rhubarber und knusprigen Streuseln. Du kannst das Crumble vorbereiten, im Kühlschrank lagern und dann kurz vor dem Verzehr backen. Eis oder Schlagsahne passen perfekt zu dieser Nachspeise. Tipp: Der rotschalige Rhubarber muss nicht geschält werden, er ist innen grün. Der Rhubarber, der außen und innen grün ist, muss geschält werden.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

STREUSEL

Verknete den Zucker mit der Butter, dem Mehl, Salz und Zimt zu Streuseln. Verwende hierfür einen Teigzerhacker, eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät. Achte darauf, dass der Teig nicht warm wird. Füge die Haferflocken hinzu und stelle die Streusel kalt.

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

CRUMBLE

Schneide den Rhubarber in kleine Stücke. Vermenge die Rhubarberstücke mit dem Orangensaft, der Stärke und dem Vanilleextrakt in einer Auflaufform, verteile die Streusel darüber und backe das Crumble im vorheizten Backofen für 30-35 Minuten.

Serviere das Crumble warm oder kalt und bestreue es nach Belieben mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

STREUSEL:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 200 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Zimt
- 100 g** Haferflocken (zart)

RHABARBER:

- 800 g** Rhubarber
- 2 EL** Orangensaft
- 1 EL** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt