

APFEL RHABARBER CRUMBLE



Crumble passt einfach zu jeder Jahreszeit. Ihr könnt die Füllung immer dem saisonalen Obst anpassen und die Früchte ganz nach Belieben kombinieren. Im Sommer bereite ich das Dessert gerne direkt auf dem Grill zu, so muss der Ofen nicht extra angemacht werden, ihr könnt Crumble aber auch ganz klassisch im Ofen backen. Für diese sommerliche Variante habe ich Rhubarber mit Apfel ergänzt und die Streusel mit Tonka verfeinert. Am besten schmeckt der süße Auflauf noch warm mit einer Kugel Vanilleeis.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

GRILL VORBEREITEN

Heize den Grill auf 180-200 °C vor.

STREUSEL

Verknete alle Zutaten mit einem Teigsmaher, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu Streuseln.

CRUMBLE

Schäle den Rhubarber und schneide ihn in kleine Stücke. Entkerne die Äpfel und schneide sie in größere, etwa 3 cm, Stücke. So ist die Backzeit von Apfel und Rhubarber ausgeglichen. Vermenge die Rhubarber- und Apfelstücke mit dem Zitronensaft und Zucker in einer Ofenform, verteile die Streusel darüber und backe den Crumble auf dem Grill für etwa 30 Minuten. Serviere den Crumble warm oder kalt und bestreue ihn nach Belieben mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Du kannst den Crumble auch für etwa 30-35 Minuten bei 200 °C O/U im Ofen backen.

STREUSEL:

- 100 g** Zucker
- 100 g** Butter (kalt)
- 150 g** Mehl
- 50 g** Haferflocken
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste

FÜLLUNG:

- 200 g** Rhubarber (geschält)
- 400 g** Äpfel
- 1** Zitrone (Saft)
- 50 g** Zucker