



Rezept der Woche

Rhabarber-Crumble

Tipp: Der Crumble schmeckt warm direkt aus dem Ofen, lauwarm oder auch kalt. Am besten mit Vanille-Eis, Sahne oder Vanillesauce.

Für die Streusel

- 100 Gramm Weizenmehl
- 30 Gramm Haferflocken zarte
- 30 Gramm gehackte Mandeln oder Nüsse
- 80 Gramm Butter kalt (oder Margarine/Kokosöl)
- 90 Gramm Rohrzucker oder brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Frucht-Schicht

- 400 Gramm Rhabarber geputzt gewogen
- 30 Gramm Zucker
- 10 Gramm Speisestärke oder Puddingpulver Vanille
- 100 Gramm (TK-) Himbeeren optional

Für die Streusel alle trockenen Zutaten sowie die kalte Butter in Stückchen erst mit der Küchenmaschine bzw. Knethaken, dann mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel im Kühlschrank lagern, während man das Obst vorbereitet.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rhabarber putzen und schälen und in 1-2 cm große Stück schneiden. Mit Zucker, Stärke und nach Belieben (TK-)Beeren vermischen. In eine leicht gefettete, ofenfeste Form geben.

Die Streusel über dem Rhabarber verteilen und rund 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.