

Sybille Schönberger
Rhabarber-Crumble

Montag, 7. Juni 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes, Vegetarisch

Zutaten:

etwas	Butter für die Form
700 g	Rhabarber
1	Vanilleschote
3 EL	Zucker
1/2	Bio-Zitrone
160 g	Dinkelmehl, Type 603
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter
100 g	brauner Zucker
30 g	Mandelblättchen



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
3. Rhabarber waschen, putzen, in etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden und in die Auflaufform geben.
4. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen. Vanillemark und Zucker mischen und über den Rhabarber streuen.
5. Die Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides zum Rhabarber geben und etwas vermischen.
6. Für die Streusel Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in feine Würfel schneiden und zugeben. Mit den Händen zerreiben, sodass Krümel entstehen. Dann den braunen Zucker untermischen. Zuletzt die Mandelblättchen unter die Streusel mischen.
7. Die Streusel auf dem Rhabarber gleichmäßig verteilen.
8. Die Form mit dem Crumble im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.
9. Dann den Crumble in der Form kurz abkühlen lassen und noch lauwarm mit einem Klecks Schlagsahne oder Vanilleeis genießen.

Pro Portion: 545 kcal / 2280 kJ
69 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 25 g Fett