Rhabarber-Crumble

Zubereitung

Rhabarber putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten, ofenfesten Form verteilen. 30 g Zucker darüberstreuen und mischen.

Kalte Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz zu Streuseln kneten und diese auf dem Rhabarber verteilen.

Crumble im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 35–45 Minuten backen.

Dazu schmeckt Vanilleeis oder Schlagobers. Je nach Geschmack können Rhabarber und Erdbeeren je zur Hälfte gemischt werden.

Julia Lototskaya | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Rhabarber
- 130 g Zucker
- 125 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz