

REZEPT FÜR RHABARBER-CRUMBLE



RHABARBER-CRUMBLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 45 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 1 kg Rhabarber (frisch oder gefroren)
- 75 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Bio-Zitrone
- 75 g Butter
- 100 g Mehl
- 75 g kernige Haferflocken
- 75 g SweetFamily Brauner Zucker
- Fett für die Formen



4905

ZUBEREITUNG

498

Kcal

Portion

7

Gramm

Eiweiß

74

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

1. Frischen Rhabarber waschen, putzen oder schälen und in kleine Stücke schneiden, gefrorenen antauen lassen. Mit Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel mischen. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und dazugeben. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2. Butter würfeln und mit Mehl, Haferflocken und braunem Zucker zu Streuseln verkneten.

3. Rhabarber in 4 gefettete Portions-Auflaufformen geben und Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Crumble im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen. Crumble heiß oder leicht abgekühlt servieren.

Tipps:

Wahlweise kann man den Crumble auch in einer großen Auflaufform backen, dann verlängert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.

Zum Crumble schmecken Schlagsahne, [Vanillesoße](#) oder [Vanilleeis](#).