

RHUBARB CRUMBLE (RHABARBER MIT STREUSEL)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von 25x35 cm

1 kg Rhabarber, gerüstet

Streusel:

100 g Mehl

50 g Rohrzucker

50 g Butter, flüssig



ZUBEREITUNG

1 Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden und in der Form verteilen.

2 Streusel: Alle Zutaten rühren, bis sich kleine Klümpchen bilden. Über Rhabarber streuen.

3 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

Rhabarber durch Stachelbeeren ersetzen.

Mit Vanille-Glace, Vanille-Sauce oder geschlagenem Rahm servieren.

