



RHABARBER-CRUMBLE

Zutaten (für 6 Personen)

Für die Füllung:

500 g Rhabarber
3 EL Zucker
1 EL Maizena

Für die Streusel:

100 g Mehl
50 g Haferflocken
50 g Zucker
1 MSP gemahlener Zimt
100 g weiche Butter

Zubereitung

1. Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.
3. Rhabarber waschen, schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. In die Auflaufform geben, mit Zucker und Maizena mischen und gleichmässig in der Form verteilen.
4. Mehl, Haferflocken, Zucker, Zimt und Butter in eine Rührschüssel geben. Erst mit dem Mixer (Rührstäbe), dann mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.
5. Streusel gleichmässig auf den Rhabarberstücken verteilen.
6. Auflaufform in der Ofenmitte auf den Rost stellen und den Rhabarber-Crumble ca. 30 Minuten backen. Der Crumble sollte eine schöne, goldbraune Farbe haben.
7. Den Rhabarber-Crumble aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Lauwarm mit Vanillesauce oder Vanilleglace geniessen.