

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 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Bio-Zitrone
- 75 g Butter
- 100 g Mehl
- 75 g kernige Haferflocken
- 75 g SweetFamily Brauner Zucker
- Fett für die Formen



2461

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 [SweetFamily Feinem Zucker](#) und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermengen. Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und zum Rhabarber geben. Alles gut mischen und 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.

Obst: Rhabarber, Zitrone