



Rhabarber-Crumble

Für 4 Personen

Fett für die Form
1 kg Rhabarber
200 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Vanillinzucker
Salz
Zimt
150 g Butter oder
Margarine

Eine Auflaufform einfetten. Rhabarber putzen, waschen, wenn nötig abziehen und in gleich große Stücke schneiden. Rhabarber und 120 g Zucker unter Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten garen, dann in die Form füllen.

Mehl mit dem restlichen Zucker, Vanillinzucker, einer Prise Salz und einer Prise Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter oder Margarine in Flöckchen darauf verteilen, mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren und dann mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel über den Rhabarber verteilen und die Form im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Garzeit: 20 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Dazu schmeckt Vanilleeis oder Vanillesoße!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

