

Rhubarb Crumble

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 35 Min.

für eine weite ofen feste Form
von 1½ Liter, Form einfetten

800 g Rhabarber, in ca. 3 cm langen
Stücken

ca. 5 Esslöffel Rohrzucker

¼ Teelöffel Vanillezucker

VORBEREITEN: Rhabarber mit Zucker
und Vanillezucker mischen, in die
vorbereitete Form füllen.

CRUMBLE

150 g Mehl

4 Esslöffel Rohrzucker

½ unbehandelte Zitrone, nur
abgeriebene Schale

75 g Butter, kalt, in Stücken

Puderrucker zum Bestäuben

ZUBEREITEN: Mehl, Zucker und Zitro-
nenschale in einer Schüssel mischen.
Butter zugeben, von Hand mit dem
Mehl zu einer krümeligen Masse rei-
ben. Den Crumble auf dem Rhabar-
ber verteilen.

BACKEN: Ca. 35 Min. in der Mitte des
auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, mit Puderzucker
bestäuben, lauwarm servieren.

TIPP: Mit flaumig geschlagenem
Rahm, Erdbeer- oder Vanilleglace
servieren.

