

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 21.04.2022

Rhabarber-Crumble

Für 4 Personen

Zutaten:

60 g Butter, kalt
60 g Zucker
120 g Weizenmehl Type 405
200 g Rhabarber
20 g Haselnusskrokant

Außerdem:

1 Tarteform (Ø ca. 20 cm)
etwas Butter für die Form
etwas Mehl für die Form



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit etwas Butter einfetten. Dann mit Mehl ausstäuben.
2. Butter, Zucker und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben. Mit den Händen oder dem Handrührer zu Streuseln verkneten.
3. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Hälfte der Streusel in der Tarteform verteilen und andrücken. Den Rhabarber mit dem Krokant darauf verteilen. Den Rhabarber mit den übrigen Streuseln abdecken.
5. Den Crumble im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen. Den Crumble nach Belieben lauwarm oder abgekühlt servieren.

Unser Tipp: Wem der Crumble zu sauer ist, kann ihn mit Puderzucker bestäuben.