

Rezept

Kirsch-Rhabarber-Crumble

Ein Rezept von Kirsch-Rhabarber-Crumble, am 17.04.2024

Zutaten

350 g Rhabarber	1 kleines Glas Schattenmorellen (ca. 175 g Abtropfgewicht)
1 EL Speisestärke	130 g Zucker
Zimtpulver	90 g Butter
150 g Mehl	30 g gehackte Mandeln
30 g kernige Haferflocken	Salz
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen, entfädeln und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Schattenmorellen abgießen, dabei 100 ml Flüssigkeit auffangen.
2. Die Flüssigkeit in einem kleinen Topf mit der Speisestärke und 40 g Zucker verrühren und aufkochen. Unter Rühren offen ca. 4 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Obstmischung angedickt ist.
3. Kirschen und Rhabarber mit in den Topf geben, erneut aufkochen und ca. 2 Min. bei schwacher Hitze sanft kochen lassen. Vom Herd nehmen, Kirsch-Rhabarber-Mischung mit 1 Prise Zimt würzen und beiseitestellen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Streusel die Butter schmelzen und mit Mehl, Mandeln, Haferflocken, restlichem Zucker und je 1 Prise Salz und Zimt zu einem bröseligen Teig verkneten. Ca. 10 Min. kühl stellen.
5. Inzwischen die Form einfetten und die Kirsch-Rhabarber-Mischung hineingeben. Die Streusel darauf verteilen. Den Crumble im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis die Streusel leicht gebräunt sind. Den Crumble aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.