

### Rezept

### Kirsch-Rhabarber-Crumble

Ein Rezept von Kirsch-Rhabarber-Crumble, am 30.04.2024

#### Zutaten

**350 g** Rhabarber **1 kleines Glas** Schattenmorellen (ca. 175 g Abtropfgewicht)

1ELSpeisestärke130 gZuckerZimtpulver90 gButter

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.