Rezept

Rhabarber-Crumble

Ein Rezept von Rhabarber-Crumble, am 27.04.2024

Zutaten

750 g	Rhabarber
150 g	Zucker
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
1 Päckchen	Vanillezucker
	Butter und 1 EL Semmelbrösel für die Form
3 EL	Rohrzucker
100 g	Mehl
	1/2 TL Ingwerpulver
150 g	eiskalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (30 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen, und die Schale abziehen. Die Stangen in etwa 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Rohrzucker bestreuen. Den Rhabarber zugedeckt 15 Min. beiseitestellen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Rhabarberwürfel in die Form geben, mit 1 EL Zucker bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 10 Min. garen.

3. Inzwischen für die Streusel das Mehl mit Mandeln, restlichem Zucker, Ingwerpulver und Vanillezucker mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden oder auf der Rohkostreibe grob raspeln und dazugeben. Die Mischung mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

4. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Streusel über den Rhabarber streuen. Rhabarber-Crumble im Ofen in etwa 20 Min. goldbraun backen.