

Rezept

Rhabarbercrumble

Ein Rezept von Rhabarbercrumble, am 23.04.2024

Zutaten

600 g Rhabarber

100 g kalte Butter

1 EL Vanillezucker

200 g Mehl

100 g Zucker

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

Vorbereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit der Butter ausstreichen.

-
2. Den Rhabarber waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in der Form verteilen.

Der Crumble

3. Das Mehl sieben und die Butter in Würfel schneiden. Mehl, Butter, Zucker und den Vanillezucker vermengen und mit den Händen schnell zu Streuseln verreiben. Die Brösel über den Rhabarber geben und das Gericht im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-45 Min. goldbraun backen.