

Rezept

# Rhabarbercrumble

Ein Rezept von Rhabarbercrumble, am 22.01.2025

## 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.