

RHABARBER-CRUMBLE

★★★★☆ 4.6 bei 11 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Auflaufform etwas einbuttern. Die Erdbeeren und den Rhabarber würfelig schneiden und in die Auflaufform geben.
- 2 Für die Streusel aus Butter, Weizenmehl, Zucker und Zimt durch Zusammenpressen drei Teigkugeln formen und diese mit einer groben Küchenreibe direkt das Obst reiben. So entstehen schöne, gleichmäßige Streusel.
- 3 Nun im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft etwa 20-30 Minuten überbacken. Nach dem Auskühlen noch mit Vanilleeis garnieren und servieren.

Hier geht's zum Rezept für selbst gemachtes Vanilleeis:

<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/vanilleeis/>
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/vanilleeis/>)



Zutaten

FÜR QUADRATISCHE AUFLAUFORM (CA. 30X30CM)

FÜLLE

- 100 g Rhabarber
- 100 g Erdbeeren

STREUSEL

- 90 g Butter
- 90 g Weizenmehl
- 90 g Zucker
- 5 g Zimt

Vanilleeis