RHABARBER-CRUMBLE

4.7 bei 13 Bewertungen

35 min | 180 Grad | 12 min

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 AUFLAUFFORM (CA. 30X30CM)

FÜLLE

100 g	Rhabarber
100 g	Erdbeeren

STREUSEL

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

Vanilleeis