

Rhabarber-Himbeer Crumble – ein süß-säuerliches Dessert



Zubereitung: 15 min
Backzeit: 30 min
Zeit insgesamt: 45 min

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Füllung:

200 g Rhabarber
100 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch
2 TL ausgepresste Zitrone
2-3 EL Vanillezucker

Für die Streusel:

80 g Dinkelmehl, Type 630
20 g Mandelblättchen
30 g Haferflocken, Feinblatt
40 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Butter, geschmolzen

Ansonsten:

etwas Butter für die Form
Puderzucker
Vanilleeis oder Vanillesoße

Besonderes Werkzeug:

4 Soufflé-Förmchen oder 1 Auflaufform

Zubereitung:

Die Soufflé-Förmchen bzw. die Auflaufform mit etwas Butter einpinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und in 1 cm breite Stücke schneiden. Eventuell die Stücke noch halbieren, falls der Rhabarber sehr breit sein sollte. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker vermischen und auf die Förmchen verteilen. Die Himbeeren darüber streuen.

Für die Streusel alle hierfür genannten Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit den Händen zu Streuseln formen. Diese direkt auf das Obst geben. Dabei gern große und kleine Streusel formen.

So wandern die Förmchen nun bei mittlerer Schiene für etwa 30 min in den Ofen bis die Streusel knusprig braun geworden sind.

Das Crumble ein wenig abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit einer Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße lauwarm servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥