



R e z e p t

Rhabarber Crumble

Zutaten

- 1 kg frischer Rhabarber
- 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

Für die Streusel

- 200 g Emmer Vollkornmehl
- 80 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Pimentpulver
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 250 ml Schlagsahne

Zubereitung

- Vom Rhabarber oben die Blätter und unten den Ansatz sauber abschneiden. Die Stangen waschen und quer in etwa 1 cm breite Stücke schneiden, sehr dicke Stangen vorher längs halbieren.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Die Rhabarberstücke in eine Auflaufform legen: so, dass sie zwar eng zusammen, aber nicht übereinander liegen.
- Für die Streusel das Mehl, den Zucker, Salz und Pimentpulver in einer Schüssel vermischen. Die Butter lauwarm zerlassen und anschließend langsam zum Mehl gießen, während man ständig mit den Knethaken des Rührgeräts rührend durch die Schüssel fährt, wodurch sich automatisch die Streusel bilden. Wenn das Mehl die Butter komplett aufgenommen hat, sind die Streusel fertig.
- Rhabarberstücke mit dem Vanille-Zucker bestreuen, die Streusel gleichmäßig darüber verteilen und den Crumble ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel knusprig geworden sind.
- Etwas abkühlen lassen und lauwarm mit frisch geschlagener Sahne servieren.