



Dessert

Rhabarber Crumble

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

ca. 800 gr Rhabarber, waschen, rüsten, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden
Etwas Butter für das Ausbuttern der Gratinform

5 EL Rohrzucker (1)

1/2 TL Vanillezucker

Für den Crumble:

150 gr Mehl

4 EL Rohrzucker (2)

1 Stück Zitrone unbehandelt, waschen, Schale abreiben

100 gr Butter, kalt

Etwas Puderzucker für das Bestreuen des Kuchens

Dekoration:

2 dl Rahm, zu Schlagrahm geschlagen

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen

Rhabarberstücke, Rohrzucker (1), Vanillezucker

Rhabarber zusammen mit dem Rohr- und Vanillezucker mischen. Danach in die ausgebutterte Gratinform geben.

Crumble Zubereitung:

Mehl, Rohrzucker (2), Zitronenschale, Butter

Die Butter in kleine Stücke teilen und von Hand im Mehl, Zitronenschale und dem Rohrzucker zu einer krümeligen Masse verreiben. Den Crumble über die Rhabarber in der Gratinform streuen.

Die Gratinform in den Ofen schieben (Mittelschiene) und ca. 30 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen herausnehmen und etwas erkalten lassen.

Puderzucker

Mit wenig Puderzucker den Crumble bestreuen. Lauwarm mit Schlagrahm servieren.

Tipp:

Anstelle (oder zusätzlich zum Schlagrahm) passt eine Kugel Vanille- oder Erdbeereis.