

Erdbeer-Rhabarber-Streusel mit Orangen-Sahne

Hier gibt es Süßes und Saures in Personalunion: Dem köstlichen Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Streusel mit Orangen-Sahne kann keiner widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

80 g	Mehl
80 g	Haferflocken
50 g	Kokosraspeln
150 g	Zucker
150 g	Butter (geschmolzene)
1 EL	Butter (zum Einfetten)
400 g	Rhabarber
400 g	<u>Erdbeeren</u>
20 g	Ingwer (frischen)
120 g	Ingwer (kandierten)
1 TL	Zimt
2 TL	Orangenschale (abgeriebene)
0.5 Stk.	Orangen (den Saft davon)
200 g	<u>Schlagobers</u>
150 g	Joghurt (griechisches)
2 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Rhabarber-Streusel mit Orangen-Sahne den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Auflaufform oder kleine Dessertförmchen mit Butter einfetten. Erdbeeren waschen,



putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

- 2. Rhabarber putzen, schälen und klein würfeln. Frischen Ingwer schälen und fein reiben, kandierten Ingwer sehr klein würfeln. Rhabarber mit frischem und kandiertem Ingwer und der Hälfte des Zuckers vermengen.
- 3. Mehl mit Haferflocken, Kokosraspeln, Zimt und dem restlichen Zucker mischen. Die zerlassene Butter dazugeben und alles mit den Händen zu Streuseln kneten.
- 4. Rhabarber und Erdbeeren in die Form/Förmchen füllen und mit den Streuseln bedecken. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Streusel schön goldbraun sind.
- 5. In der Zwischenzeit den griechischen Joghurt mit Vanillezucker, Orangensaft und abgeriebener Orangenschale verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
- 6. Erdbeer-Rhabarber-Streusel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. Noch lauwarm mit der Orangen-Sahne anrichten und servieren.

Tipp

Die Erdbeer-Rhabarber-Streusel mit Orangen-Sahne vor dem Servieren mit etwas frischer Minze garnieren.