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	Erdbeeren
20 g	Ingwer (frischen)
120 g	Ingwer (kandierten)
1 TL	Zimt
2 TL	Orangenschale (abgeriebene)
0.5 Stk.	Orangen (den Saft davon)
200 g	Schlagobers
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.