Rhabarber-Vanille-Crumble

Dieses klassische Rezept gehört zu den Lieblingssüßspeisen der Briten: Den Rhabarber-Vanille-Crumble kennt in Großbritannien wirklich jedes Kind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Rhabarber
2 EL	Zucker
4 EL	Orangensaft
0.5 TL	Vanilleextrakt
120 g	Butter (kalte)
180 g	Mehl
4 EL	Zucker
Nach Belieben	Vanilleeis

Zubereitung

1. Für den Rhabarber-Vanille-Crumble den Backofen auf 175°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Rhabarber gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und mit braunem Zucker bestreuen. Vanille-Extrakt mit Orangensaft verrühren und über den Rhabarber gießen. Mit Alufolie abdecken und ca. 20 Minuten im Ofen backen lassen.

3. In der Zwischenzeit Mehl mit braunem Zucker und Butter vermengen und mit den Händen zu groben Streuseln zerbröseln. Über den gegarten Rhabarber streuen und weitere 30-35 Minuten backen.

4. Wenn die Streusel eine goldbraune Farbe angenommen haben, den Crumble aus dem Ofen nehmen und anrichten. Zu jeder Portion eine Kugel Vanilleeis geben und sofort servieren.

Tipp

Wer kein Vanilleeis mag oder vorrätig hat, kann den Rhabarber-Vanille-Crumble auch zusammen mit etwas Vanillepudding servieren.