Fruchtiges Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Was steckt wohl unter dieser knusprigen Streuselkruste? Ein köstlicher, fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Crumble, der mit diesem Rezept ganz leicht nachzubacken ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

220 g	Rhabarber
220 g	Erdbeeren
40 g	Butter (für die Streusel)
10 g	Butter (zum Dünsten des Rhabarbers)
2 EL	Haselnüsse (gehackte)
60 g	Mehl
50 g	Zucker (braunen, für die Streusel)
20 g	Zucker (braunen, zum Bestreuen)
2 EL	Haferflocken
1 Prise	Salz
1 EL	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Zuerst werden die Streusel für den fruchtigen Erdbeer-Rhabarber-Crumble zubereitet: Die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen, vom Herd nehmen. Mehl, gehackte Haselnüsse, Zucker, Salz und Haferflocken einrühren. Mit den Händen vermischen und zu Streuseln krümeln.

2. Eine Auflaufform einfetten. Den Ofen auf 180 Grad anheizen. Die Erdbeeren vorsichtig

waschen, trockentupfen, putzen und klein schneiden, in die Form geben. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden (etwas 2 Zentimeter lang). Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rhabarber bei niedriger Hitze darin rund 2 Minuten lang dünsten. Anschließend über die Erdbeeren verteilen.

3. Den verbliebenen Zucker über den Crumble streuen, zuletzt die Streusel verteilen. Rund 15 Minuten lang backen lassen und noch warm servieren.

Tipp

Zum fruchtigen Erdbeer-Rhabarber-Crumble kann man Vanilleeis oder Schlagobers servieren. Noch besser wird das Dessert mit Vanillezucker, dafür wird die Zuckermenge etwas reduziert.