

Rhabarber-Crumble mit Creme Anglaise

Dieses wunderbare Rezept für Rhabarber-Crumble mit Creme Anglaise stammt aus der irischen Küche. Unbedingt probieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für die Füllung

500 g	Rhabarber
250 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 TL	Speisestärke

Für das Topping

250 g	Mehl
80 g	Zucker
80 g	Zucker (braunen)
100 g	Butter
100 g	Haferflocken
100 g	Mandelblättchen
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz

Für die Creme

50 g	Zucker
250 ml	Milch
100 ml	Schlagobers

3 Stk.	Eigelb
1 EL	Maisstärke
1.5 TL	Vanille
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Rhabarber-Crumble mit Creme Anglaise zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Rhabarber putzen, bei Bedarf schälen, waschen, trocknen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker, Zitronenschalen und Speisestärke zufügen und alles gut vermischen. Die Mischung auf hitzefeste Dessertgläser verteilen.
2. In einer großen Rührschüssel weiche Butter mit Mehl, Zimt, Zucker und Salz locker mit den Händen zu einem bröseligen Teig verkneten. Haferflocken und Mandelblättchen zufügen und gut durchmengen. Die Masse über der Rhabarber-Mischung auf die Förmchen verteilen. Diese auf der mittleren Ofenschiene etwa 35 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Creme Anglaise zubereiten: Eier trennen, Dotter in eine Schüssel geben und leicht verquirlen. Schlagobers, Milch, Maisstärke, Salz und Zucker in einen Topf geben und gut verrühren. Zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich Stärke und Zucker komplett aufgelöst haben. Hitze reduzieren.
4. Die Hälfte des Topfinhalts über die verquirlten Eier gießen, dann diese Mischung wieder in den Topf gießen, damit sich die Temperatur angleicht. Noch einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
5. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Den Vanillezucker einrühren. Nach dem Backen die Creme über das Rhabarber-Crumble gießen und servieren.

Tipp

Das Rhabarber-Crumble mit Creme Anglaise nach Belieben mit Krokant oder Pistaziensplittern bestreuen.