Rhabarber-Crumble

Das zuckersüße Rhabarber-Crumble lässt sich in das Deutsche Krümel übersetzen. Das Rezept gilt als typische Nachspeise der englischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

700 g	Rhabarber
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Pistazienkerne
4 EL	Honig
	Zucker (nach Belieben)
1 Schuss	Rum
1 EL	Butter
	Butter (für die Form)

Crumbles

125 g	Zucker
125 g	Butter
150 g	Mehl
50 g	Kokosflocken
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Eingangs für den **Rhabarber-Crumble** die Haut vom Rhabarber abziehen und diesen in feine Stücke schneiden.

2. Butter in einen Topf geben, erhitzen und Rhabarberstücke darin schwenken. Honig und Vanillezucker hineingeben. Einen Deckel auf den Topf setzen. Rhabarber nicht weich kochen.

3. Mit Zucker abermals abschmecken und etwas Rum in den Topf geben. In der Zwischenzeit Pistazienkerne und Pinienkerne fein zerhacken und hinzufügen. Topf vom Herd nehmen.

4. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Eine Auflaufform oder kleine Formen mit Butter einfetten. Warmen Rhabarber einfüllen.

5. Zimmerwarme Butter mit Kristallzucker und Mehl vermengen. Per Hand Kokosflocken und eine Prise Zimt einarbeiten, bis leichte Brösel entstehen. Diese gleichmäßig über den Rhabarber streuen.

6. Feuerfeste Auflaufform für 25 Minuten in den Backofen schieben, und goldbraun backen.

Tipp