

# 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	<a href="#">Rhabarber</a>
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Pistazienkerne
4 EL	<a href="#">Honig</a>
	<a href="#">Zucker</a> (nach Belieben)
1 Schuss	<a href="#">Rum</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Crumbles

125 g	<a href="#">Zucker</a>
125 g	<a href="#">Butter</a>
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. Zimmerwarmer 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