



Apfel-Rhabarber-Crumble mit Waldbeeren-Vanilleeis

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Rhabarber | 300 g |
| Äpfel, rot | 400 g |
| Orangen | 1 St. |
| Zucker | 100 g |
| Butter | 100 g |
| Vanillinzucker | 8 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Puderzucker | 10 g |
| Vanille-Waldfrucht-Eis | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Auflaufform

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Orange halbieren und den Saft auspressen.
2. In einem Topf 50 g Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Rhabarber und Äpfel zugeben und ca. 2–3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.
3. Inzwischen Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, 50 g Zucker, Vanillinzucker und Mehl locker zu einem krümeligen Teig verkneten.
4. Rhabarber-Apfel-Kompott auf eine große oder 4 kleine Auflaufformen verteilen. Streusel darüberbröseln und im Ofen ca. 30 Min. backen. Apfel-Rhabarber-Crumble vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und jeweils mit einer Kugel Vanille-Waldfrucht-Eis servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 587 kcal |
| Kohlenhydrate | 92 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 22 g |