




# Rhabarber-Crumble-Rezept

 Zeit gesamt  
40min

 Zubereitungszeit  
10min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Vanilleschote	1 St.
Zucker	40 g
Haferflocken, kernig	125 g
Rohrzucker	70 g
Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Schlagsahne	200 ml

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. [Rhabarber](#) waschen, faserige Schale abziehen und Enden abschneiden. Stangen in Stücke schneiden. Vanilleschote längs einritzen und mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen. Rhabarber in eine Schüssel geben und mit 4 EL Zucker und Vanillemark vermischen.

In einer Schüssel [Haferflocken](#), Rohrzucker, Butter und Mehl verkneten. Rhabarber in eine Form geben, Streusel darauf verteilen und im Ofen für ca. 30 Min. goldbraun [backen](#).

Inzwischen Sahne steif schlagen. Rhabarber-Crumble mit Sahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal		
Kohlenhydrate	62 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	8 g	Fette	28 g