



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
Brauner Zucker	70 g
Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, Handrührgerät mit Schneebesens

1. 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.
2. 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.
3. Inzwischen Sahne steif schlagen. Rhabarber-Crumble mit Sahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

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