

Rhabarber-Crumble-Rezept





Zubereitungszeit 10min





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, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 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