

Rhabarber-Crumble

Eine Pieform oder eine andere Gratinform einfetten

800 g Rhabarber

waschen, schälen, in 1 cm grosse Stücke schneiden,
in die Form geben

1 KL Speisestärke

1 Päckli Vanillezucker

½ KL Zimt

50 g Zucker

mischen, über die Rhabarber verteilen

Streusel

50 g Butter

schmelzen

60 g Mehl

40 g Haferflocken

40 g Zucker

mit der flüssigen Butter zu Streuseln mischen, über die
Rhabarber bröseln

Backen

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

ca. 25 Minuten

Servieren

Crumble lauwarm oder kalt mit Vanilleglace, Vanillesauce oder flaumig geschlagenem Rahm servieren

Variante

Rhabarber durch andere Früchte oder Beeren ersetzen, Zuckermenge etwas reduzieren

