

Rhabarber-Crumble

Zutaten | 6 Portionen

500 g	Rhabarber
90 g	brauner Zucker
150 g	Weizenmehl
90 g	Butter

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Rhabarber waschen, in kleine, ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben.
- Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten.
- Die Streusel über den Rhabarber geben und ca. 30 Minuten backen.
- Warm servieren und dazu eine Vanillesauce reichen.

Tipp:

Schmeckt auch lecker mit Äpfeln oder Pflaumen, auch kalt oder mit Sahne, Vanillesoße, Vanilleeis oder einfach Naturjoghurt ein Genuss.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 138,3 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
270 kcal	12,8 g	36,4 g	3,0 g	54,8 mg