

# Rhabarber-Crumble

Zutaten | 4 Portionen

5 Stangen	Rhabarber
300 g	Mehl
150 g	Butter
150 g	Zucker
3 EL	Haferflocken

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Mehl, Butter, Zucker und Haferflocken mit den Händen zu Streusel-Teig verkneten.
- Rhabarber waschen und putzen. Dafür die Blätter entfernen und den Rhabarber schälen. Dafür ein Küchenmesser am unteren Ende der Stange ansetzen, unter die Schake schieben und in langen Streifen nach oben hin abziehen. Das untere der Rhabarberstiele abschneiden und die Rhabarber-Stangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
- Die Form einfetten und die geschnittenen Rhabarberstücke in die Form füllen.
- Die Streusel darüber verteilen und den Crumble bei 180 °C 20 Minuten backen.
- Den fertigen Rhabarber-Crumble zur Tasse Kaffee mit Schlagsahne servieren.

## Tipp

Im Frühjahr ist die Rhabarberpflanze noch zart, dann braucht man die Stangen nicht vor der Weiterverarbeitung schälen oder abziehen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 240 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
762 kcal	33 g	108 g	10,2 g	60,9 mg