



Rhabarber Crumble



Zutaten

400 g	Rhabarber
1/2 TL	frischer geriebener Ingwer
2 EL	Stärke
1/4 TL	Zimt
40 g	kernige Haferflocken
65 g	Zucker
40 g	Mehl
1/2 TL	Salz
50 g	kalte Butter

Für die Vanillesauce:

250 ml	Milch
1 TL	Vanillepaste
40 g	Zucker
15 g	Stärke
1	Eigelb

Sonstiges:

Auflaufform

Rezeptinfo

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 1573 kJ, 376 kcal, 57 g Kohlenhydrate, 6,1 g Eiweiß, 15,2 g Fet
103 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Das kriegt wirklich jeder gebacken. Dieser Crumble ist super easy, geht ganz schnell und ist auch noch günstig. Und das Beste: er schmeckt superlecker! Einfach Rhabarber schneiden und zuckern, etwas Stärke dazugeben und mit ein wenig Ingwer und Zimt abschmecken. On top kommen die Streusel aus Haferflocken, Zucker, Mehl und Butter. Jetzt nur noch ab in den Ofen und fertig ist der köstlich süß-saure Rhabarber Crumble. Dazu serviert ihr selbstgemachte Vanillesoße.

Step 1:

Zuerst wäschst du den Rhabarber und schneidest ihn in kleine Stücke. Dann wird der geschälte Ingwer dazu gerieben. 40 g Zucker, die Stärke und den Zimt untermengen.

Step 2:

In einer Schale mischst du die Haferflocken, 25 g Zucker, das Mehl und Salz. Die kalte Butter kommt in Stücken dazu und wird vorsichtig mit den trockenen Zutaten verknetet, bis ein krümeliger Teig entsteht.

Step 3:

Gib die Rhabarberstücke in eine Auflaufform und verteile die Teigkrümel auf dem Rhabarber. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze muss der Rhabarber Crumble ca. 20 Minuten backen.

Step 4:

Für die Vanillesauce 150 ml Milch mit der Vanillepaste in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. In der Zwischenzeit verrührst du die restliche Milch mit dem Zucker und der Stärke. Sobald die Milch im Topf köchelt, wird die Zucker-Stärkemischung eingerührt. Gib zuletzt das Eigelb dazu und rühre kräftig weiter, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Vanillesoße in ein hitzebeständiges Glas gießen und etwas abkühlen lassen

Step 5:

Nach der Backzeit den Crumble mit der Vanillesoße servieren.