

FRUCHTIGER RHABARBER-CRUMBLE



- 500 g Rhabarber
- 100 ml Apfelsaft
- 4 Esslöffel Puderzucker*
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Zimtstange

FÜR DIE STREUSEL

- 200 g Mehl gesiebt
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter in Würfel geschnitten
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

1. Heize den Ofen auf 200° C vor.
2. Putze und schäle die Rhabarberstangen und schneide die Enden ab. Schneide sie in daumenlange Stücke. Gib sie in einen Topf, zusammen mit dem Puderzucker, Zitronensaft, Apfelsaft und Zimtstange, und koche alles zusammen auf. Stelle die Hitze dann auf klein und lasse den Rhabarber 15 Minuten lang bei niedriger Hitze ziehen, bis er bissfest ist.

Schütte die Rhabarbermischung dann in die eingefettete Auflaufform.

3. Gib für die Streusel die weiche Butter, den Zucker, die Prise Salz, die gemahlten Mandeln und das Mehl in eine Rührschüssel und rühre mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe, bis die Mischung bröselig ist.

Krumele den Teig mit der Hand über den Rhabarber in der Auflaufform, alles soll bedeckt sein.

4. Backe den Rhabarber-Crumble für 30 Minuten im Backofen. Die Streusel sollen schön goldbraun sein. Nimm den Crumble aus dem Ofen und lasse ihn kurz abkühlen. Serviere ihn warm mit Schlagsahne oder Vanillepudding.