



Rhabarber-Erdbeer-Crumble

Zutaten für die Füllung:

800 g Rhabarber
300 g Erdbeeren
50 g Speisestärke
140 g Zucker (gerne braunen Zucker)
1 P. Vanillezucker

Zutaten für die Streusel:

150 g Nussmüsli (z.B. Viatlis Knusper-Nussmischung oder Kölln Knusper-Honig-Nuss)
150 g Mehl
120 g Zucker (gerne braunen Zucker)
150 g Butter
1 Handvoll Walnüsse (ca. 40 g)
50 g Haferflocken, grob

Zubereitung:

Für die Streusel die Walnüsse mit Hilfe eines Gefrierbeutels grob hacken und mit Mehl, Zucker, Haferflocken und dem Nussmüsli in einer Schüssel mischen. Die Butter schmelzen und zugeben. Alles mit den Händen oder dem Rührgerät zu Streusel verkneten.

Für die Füllung den Rhabarber schälen und in ca. 1 cm breite Stück schneiden. Die Speisestärke mit Zucker + Vanillezucker vermischen und mit dem Rhabarber vermengen. Die Erdbeeren ebenfalls in Würfel schneiden und mit dem Rhabarber vermischen. Eine Auflaufform mit Butter fetten, das Obst einfüllen und die Streusel darüber verteilen.

Den Crumble im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft für ca. 25 Minuten backen.

Dazu schmeckt Eis oder Schlagsahne. Wer den Crumble zum Frühstück serviert, reicht Joghurt dazu.

Tipp:

Die Streusel lassen sich gut vorbereiten. Mit finaler Zubereitung des Crumbles den Teig einfach mit den Händen oder mit Hilfe des Rührgerätes zu Streusel zerkrümeln.

Bei der Füllung kannst du nach Geschmack variieren, wähle z.B. 800 g Äpfel + 300 g Beeren (gerne auch TK), oder Apfel + Birnen gemischt.

Bei diesem Rezept mit Rhabarber vermische ich den Zucker mit etwas Speisestärke. Das Vermischen hat den Vorteil, dass die Speisestärke so keine Klumpen im Obst gibt. Die Speisestärke bindet den Saft des Rhabarbers und verbindet das Obst im Ofen zu einem wunderbaren Kompott.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de