



Rhabarber Crumble

Für die Füllung:

800 g Rhabarber

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Esslöffel Maisstärke oder Mehl

Für die Streusel:

100 g Rinatura Haferflocken Bio

100 g Mehl

100 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

75 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Prise(n) Salz

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Rhabarber Crumble

1.

Den Ofen auf 180°C vorheizen (Umluft).

Rhabarber in 2 cm große Stücke schneiden. Den geschnittenen Rhabarber in eine Auflaufform geben und mit Rohrzucker und Maisstärke oder Mehl vermengen, bis der Rhabarber gleichmäßig bedeckt ist.

Für die Streusel die Haferflocken, das Mehl, den Rohrzucker, die kalte Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Fingern oder einem Küchenwerkzeug zu einer krümeligen Mischung verarbeiten. Die Streuselmischung über den Rhabarber in der Auflaufform streuen.

Den Crumble für etwa 40-45 min. backen, bis die Streusel goldbraun und der Rhabarber weich ist. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und dann mit Eiscreme oder Sahne servieren.