



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Rhabarber

Diese und übernächste Woche bekommen wir Rhabarber - da bietet sich doch ein wunderbarer Crumble an! Wer mag, mit Eis und Sahne... ;)

Zutaten:

80 g Mehl, 80 g Haferflocken, 40 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln oder Pekan), 80g Zucker, 150 g geschmolzene Lieblings-Butter, 400-500 g frischer Rhabarber

Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Haferflocken, Nüsse und 50 g Zucker mischen. Mit flüssiger Butter zu einem krümeligen Teig rühren.

Den Rhabarber putzen (waschen und mit einem Küchenmesser die äußersten Fasern abziehen), in ca. 1 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker (30 g) mischen.

Rhabarber in die Form (oder Förmchen) füllen, die Streusel darüber verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

