

Rhabarber-Crumble

Zutaten für 3 - 4

- 130 g Mehl Type 405
- 50 g Vollkornmehl
- 1 Pr. Salz
- 90 g Zucker
- 130 g Butter
- etwas gem. Kardamom

- 500 g Rhabarber
- etwas Zitronensaft
- 20 g Zucker
- Mandelblättchen oder andere Nüsse

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit : ca. 15-20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3- 4



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig kneten.

Rhabarber waschen und putzen, ca. 3 cm Stücke schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben, mit Zitronensaft und 20 g Zucker bestreuen.

Streusel obenauf krümeln und mit Mandelblättchen bestreuen, ich hatte noch etwas Haselnusskrokant, auch gehackte Walnüsse, sowie einige kernige Haferflocken.

Bei 180 Grad ca. 15 – 20 min, bis er goldbraun ist.

Dazu passt Vanillesoße oder ein Vanilleeis.

Achtung – ist schneller weg als geplant :-)