



[Previous](#) [Next](#)

[Print as PDF](#)

Difficulty

Mittel

Duration

60 min

Serving

4 Portionen

# Rhabarber Crumble

Genieße unseren köstlichen Rhabarber Crumble. Knusprige Streusel treffen auf süß-sauren Rhabarber in diesem einfachen und leckeren Dessert!

## Ingredients

- 500 g Rhabarber
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 TL Zimt
- 3 EL Mandelstifte
- 100 g Margarine
- 150 g Mehl
- 100 g Haferflocken, zart
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 35 g Leinsamen frisch
- 0.25 TL Weinstein Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl

Copy ingredients

# Preparation

## 1. Rhabarber vorbereiten und schneiden

10min

Die Rhabarberstangen schälen und in fingerbreite Stücke schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl auf niedriger Hitze anbraten, etwas Zucker und Wasser hinzugeben und köcheln lassen, bis die Stangen weich sind.

## 2. Zubereitung der Knusperschicht und Rösten der Mandeln

6min

In der Zwischenzeit die Mandeln ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Die Margarine in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Für die Knusperschicht werden nun alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und mit einem Löffel vermengt.

## 3. Backen der Streusel

24min

Die Hälfte der Streusel in eine Auflaufform geben und mit einem Löffel leicht andrücken. Anschließend bei 180 °C Umluft für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.

## 4. Rhabarberfüllung und Knusper topping schichten

20min

Die Form aus dem Ofen nehmen, die Rhabarberfüllung auf dem Boden verteilen und mit der zweiten Hälfte der Knuspermasse toppen.

Den Crumble anschließend für weitere 15-20 Minuten bei 180 °C Umluft in den Backofen geben, bis die Oberfläche goldbraun ist.

---

# Tips

## Crumble-Varianten

Anstelle des Rhabarbers kannst du z. B. auch Äpfel oder anderes Obst verwenden.

---

## Nutritional information

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Energie                     | 811.2 kcal |
| Fett                        | 31.1 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9.1 g      |
| Kohlenhydrate               | 104.2 g    |
| davon Zucker                | 34.6 g     |
| Ballaststoffe               | 11.9 g     |
| Eiweiß                      | 15.8 g     |
| Salz                        | 56.8 mg    |

*Alle Angaben pro Portion*