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!

Zutaten

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

Zutaten kopieren

Zubereitung

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 Knuspertopping 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.

Tipps

Crumble-Varianten

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

Nährwerte anzeigen

Energie	811.2 kcal
Fett	31.1 g
Gesättigte Fette	9.1 g
Kohlenhydrate	104.2 g
Zucker	34.6 g
Ballaststoff	11.9 g
Protein	15.8 g
Natrium	56.8 mg

Alle Angaben pro Portion