



REZEPT
DES MONATS

Rhabarber- Crumble

Zutaten für 4 Personen

3 EL	Zucker
3 Stangen	Rhabarber
70 g	Mehl
80 g	Butter
90 g	Zucker
50 g	Haferflocken
40 g	Kokosraspel oder Mandeln

Zubereitung

Rhabarber schälen und in Scheiben schneiden, dann mit Zucker in einen Topf geben. Das Ganze bei schwacher Hitze im zugedeckten Topf ca. 5 Minuten kochen, bis der Rhabarber weich und leicht bissfest ist. Anschließend den Rhabarber gleichmäßig in eine flache Auflaufform verteilen.

Für den Belag Mehl, Kokosraspeln oder Mandeln, Haferflocken und Zucker in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Butter schmelzen und hinzugeben. Das Ganze dann zu einer Streuselmasse verarbeiten und über den Rhabarber gleichmäßig in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25-30 Minuten backen, bis der Belag goldbraun und knusprig ist.

Guten
Appetit!