



**biomobilstark**



das Beste von Feld, Stall und Wiese

# Rezept

## der Woche

### Rhabarber-Crumble

**Zutaten**  
für ca.  
**4 Personen**

Fett für die Auflaufform  
(30 cm Durchmesser)  
1 kg Rhabarber  
250 g Rohrohrzucker  
250 g Mehl  
1 Päckch. Vanillezucker  
Salz  
Zimt  
150 g Butter

#### Zubereitung

Die Auflaufform einbuttern.  
Rhabarber waschen, ggf. schälen, die Enden großzügig abschneiden. In gleich große Stücke schneiden. Diese mit 120 g des Zuckers unter Rühren zum Kochen bringen.  
5 Minuten leicht köcheln lassen und in die Form füllen.

Mehl mit dem restlichen Zucker Vanillezucker, einer Prise Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen drauf verteilen und mit der Küchenmaschinen oder per Hand zu Streuseln verreiben.

Diese über dem Rhabarber gleichmäßig verteilen.

Die Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen und anschließend lauwarm servieren.

Dazu schmeckt auch Pistazieneis oder geröstete Nüsse.



Frühlingsgemüse, jetzt bei uns kaufen.