

April Rezept 2020

Rhabarber-Crumble



222 Gr. Rhabarber pro Person

schälen, Fäden wegschälen,
in 3 cm lange Stücke schneiden

Einen guten El Zucker pro Person

Dazugeben

Vanillezucker oder Paste

alles zusammen einige Minuten
köcheln lassen,
dann entweder in eine
Gratinform, oder in kleine
ofenfeste Förmchen geben.

Crumble:

40g Mehl pro Person

1El Zucker pro Person

20g kalte Butter in Stücken

20g kalte Butter in Stücken

ein wenig Zitronenabrieb

Alle Zutaten zusammen von Hand
verreiben und über Rhabarber
verteilen.

Die Form (oder Förmchen) in den
auf 200°C vorgeheizten Ofen
schieben und 20 bis 35 Min.
backen.

E Guete