Süßes / Kinder /

Rhabarber Crumble

Wusstet ihr, dass Rhabarber eigentlich ein Gemüse ist und aus Asien kommt? Es ist reich an Kalium und Calcium (kurbelt Herz und Kreislauf an) und wird dehalb auch ‘Generalreiniger des Körpers’ genannt. Rhabarber ist super vielseitig -als Kompott, im Kuchen oder auch als Crumble! Zusammen mit frischer Vanille gibt Rhabarber ein gutes Team ab. Süß und sauer, knusprig und saftig – das alles ist dieser Crumble. Und ich finde, es ist eine tolle Alternative zu dem sonst üblichen Kuchen beim Kaffeeklatsch am Nachmittag.

Zutaten

- 10 Stangen - Rhabarber
- 150 gr - Mehl
- 100 gr - Butter
- 80 gr - Vanillezucker
- 100 gr - Zucker
- 0.5 - Vanilleschote
- 1 Prise - Zimt
- 1 Prise - Salz

Zubereitung:

1. Den Rhabarber schälen und die Enden entfernen. Die geschälten Stangen in Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick).
2. Den geschnittenen Rhabarber, zusammen mit 20 g Zucker und dem Mark einer halben Vanilleschote in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze für 3 Minuten köcheln lassen, so dass der Zucker aufgelöst ist und den Rhabarber gleichmäßig ummantelt.
3. Nun den Rhabarber in kleine Schalen füllen oder in eine Auflaufform geben (ca. ¾ füllen).
4. Nun den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.
5. Für die Crumble das Mehl, den restlichen Zucker, die kalte Butter, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und entweder mit den Händen die Butter in das Mehl einarbeiten, sodass Streusel entstehen, oder einen Flachrührer verwenden und anschließend nochmal kurz mit den Händen grob durchkneten.
6. Die Streusel auf den Rhabarber verteilen. Nicht festdrücken.
7. Im Backofen für 30 min goldbraun backen.
8. Etwas abkühlen lassen und entweder lauwarm servieren oder später kalt essen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia