



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Rhabarberzeit

Rhabarber-Crumble = very British

Schnell und einfach: vorbereiten ca. 15. Min., backen ca. 35 Min.
Für eine weite ofenfeste Form, einfetten

Zutaten

800 g Rhabarber gewürfelt
ca. 5 Essl. Vollrohrzucker
¼ TI Vanillezucker

Rhabarber mit Zucker und Vanillezucker mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Crumble (=Streusel)

150 g Mehl
4 Essl. Vollrohrzucker
½ unbeh. Zitrone, nur abgeriebene Schale
75 g Butter, kalt, in Stücken
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereiten

Mehl, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine zugeben, von Hand mit dem Mehl zu einer krümeligen Masse reiben. Den Crumble auf dem Rhabarber verteilen.

Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 ° vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

Dieses schnell und einfach gemachte „Sweet“ kann nicht nur als Dessert serviert werden, es schmeckt auch als einfaches Abendessen.

Tipp: geschlagener Rahm, Erdbeer- oder Vanilleglace dazu servieren.