

Rhabarber Crumble

Zutaten für 4 Förmchen

2 Stangen Rhabarber
150 g Butter und etwas mehr zum Einfetten
120 g Zucker
220 g Mehl

Zubereitung

4 kleine ofenfeste Förmchen einfetten. Den Rhabarber schälen und in kleinen Stücken in den Förmchen verteilen.
Butter, Zucker und Mehl in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 6 zu Streuseln verarbeiten. Ca. $\frac{1}{4}$ der Streusel auf dem Rhabarber verteilen und den Crumble ca. 20 - 25 Minuten bei 180°C goldbraun backen. Dazu schmeckt Vanillesoße, Vanilleeis oder Schlagsahne.

Anmerkung

Ich friere immer den Rest Streusel portionsweise ein, so bin ich immer gewappnet wenn wir Appetit auf Crumble haben.

Wir haben auch schon den Rhabarber mit frischen Erdbeeren oder TK-Himbeeren gemischt – hmmm, war auch lecker!

