



NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

RHABARBER-CRUMBLE



Als Dessert für 4–6 Personen

ZUTATEN

700–800 g Rhabarber
250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Prisen Salz
400 g Dinkelmehl (Type 630)
100 g Haferflocken
60 g verschiedene Nüsse (nach Wunsch)
2 EL weiche Butter für die Pfanne
3 EL Zucker
einige Prisen Zimt

Staubzucker und Heidelbeeren für die Dekoration

Auflaufform 20 x 30 cm

ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und die Enden abschneiden. Rhabarberstangen in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Streusel: Butter in einer ziemlich großen Pfanne erhitzen. Mit einer Gabel langsam Zucker, Vanillezucker, Salz, ein wenig Mehl und die Haferflocken in die Butter einrühren. Die Streusel formen sich dadurch von ganz alleine. Wer mag, kann feingehackte Nüsse dazugeben.

Weiche Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker und Rhabarberstücke dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Rhabarber in die Auflaufform geben und Streusel darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen.

Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Crumble auf Einschubhöhe 3, 30–35 Minuten goldbraun backen. Darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird.