

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN | BACKZEIT: 30 MIN |
BACKOFEN: 180°GRAD OBER-/UNTERHITZE



ZUTATEN

Für die Streusel

100 Gramm Weizenmehl
30 Gramm Haferflocken zarte
30 Gramm gehackte Mandeln
oder Nüsse
80 Gramm Butter kalt, oder
Margarine/Kokosöl
90 Gramm Rohrzucker oder
brauner Zucker
1 Prise Salz

Für die Frucht-Schicht

400 Gramm Rhabarber geputzt gewogen
30 Gramm Zucker
10 Gramm Speisestärke oder Puddingpulver
100 Gramm Himbeeren optional, TK möglich



ham'wa!

ZUBEREITUNG

1. Alle trockenen Zutaten mit der kalten Butter in Stückchen mit der Küchenmaschine kneten und dann mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Streusel in den Kühlschrank stellen.
2. Rhabarber putzen und schälen, in 1-2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker, Stärke und TK-Beeren vermischen. In eine leicht gefettete, ofenfeste Form geben. Währenddessen den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und über dem Obst verteilen.
4. Crumble 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.