

Rhabarber-Crumble

Zutaten für eine mittlere Auflaufform:

750 g Rhabarber oder andere saisonale Obstsorten z. B. Aprikosen / Pfirsiche / Pflaumen
300 g Haferflocken
100 g Dinkelmehl
200 g Vollrohrrohr-Zucker
200 g Butter
60 g Mandelblättchen oder Kokosflocken
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange
1 TL Zimt
¼ TL Kardamom
½ TL Ingwerpulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und putzen, mit einem scharfen Messer in 3 cm lange Stücke schneiden und in einer Auflaufform verteilen.

Haferflocken, Dinkelmehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Kardamom, abgeriebene Schale und Mandelblättchen oder Kokosflocken sowie Ingwerpulver und Salz mit der Hand zu einem grobkrümeligen Teig verkneten.

Die Haferflocken-Streusel auf den Rhabarber verteilen. Die Auflaufform in den Backofen schieben und für ca. 50 Minuten bei Heißluft und 160° C backen.

Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen und mit etwas geschlagener Sahne oder einer Vanillesoße servieren.

Hmmm lecker!!