



Rhabarber Crumble

Zutaten:

1 kg Rhabarber
150g gehackte Mandeln
200g brauner Zucker
250g Butter,
400g oder mehr Dinkel Mehl (soviel die Butter aufnimmt)

Infos:

Arbeitszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitung:

Beim Rhabarber die Fäden ziehen, also ihn regelrecht schälen. Nun den Rhabarber in kleine Stückchen schneiden. In einer Pfanne erhitzen Sie bitte etwas Butter und Zucker bis es karamellisiert. Das geht besser bei mittlerer Temperatur sonst qualmt es auf einmal. Geben Sie nun den Rhabarber hinein und lassen den Zucker schmelzen und den Rhabarber seinen Saft verlieren. Nun geben Sie alles in eine Auflaufform oder in viele kleine Förmchen. Vermengen Sie bitte Zucker, Butter, Mandeln und Mehl bis es richtig krümelt und Sie schöne dicke Streusel haben. Geben Sie die Streusel über den Rhabarber und gratinieren bei 180 Grad bis die Streusel fest sind.

Rhabarber ist ein feines Gemüse und gehört zu den Knöterichgewächsen. Er passt sehr gut als salzig pikante Komponente zu Ziegenkäse, Schafkäse oder auch zu einem Stück gebratenem Fleisch.

Ein Rezept von Barbara Stadler <https://diekastanie.de/>