



Rhabarber-Apfel-Crumble

4 Personen · ca. 45 Min · einfach

Zutaten

- 4 Stangen Rhabarber
- 1 Apfel, gewürfelt
- 250 ml Apfelsaft
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- Saft von ½ Zitrone
- 100 g Mehl (davon 1 EL zum Abbinden)
- 100 g Butter (davon 1 TL zum Abbinden)
- 50 g gehackte Mandeln oder Walnüsse

Zubereitung

- Den Rhabarber schälen und die Schalen mit Apfelsaft, 100 ml Wasser und 50 g Zucker aufkochen. 10 Minuten einkochen und mit Zitronensaft abschmecken.
- 1 EL Mehl mit 1 TL Butter verkneten, in den Rhabarbersud rühren, 1 Minute kochen und abbinden. Den Sud passieren und aufbewahren.
- Den Rhabarber in dünne Scheiben schneiden, mit den Apfelwürfeln mischen und auf Dessertschalen verteilen. Den Sud darübergießen.
- Restliche Butter, restliches Mehl, Zucker, Vanillezucker und Nüsse mit der Gabel zu Streuseln verkneten und auf dem Obst verteilen. Bei 185 °C Umluft 20 bis 25 Minuten backen. Mit Eis und Beeren servieren.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

