Rhabarber-Vanille-Crumble

-

Pour 4 Personen
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Zutaten

- 800 g Schweizer Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- ½ Beutel Vanillezucker

Crumble

- 100 g Mehl
- 100 g Haferflocken
- 3 EL Zucker
- ½ Beutel Vanillezucker
- ½ Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen.
Rhabarber waschen, schälen (am Stiel rote Schale in Fäden runterziehen) und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden und Vanillemark auskratzen. Rhabarber, Vanillemark, Zucker und Vanillezucker mischen und in eingefettete Form füllen. Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen und dazugeben. Von Hand zu einer krümeligen Masse reiben. Den Crumble auf dem Rhabarber verteilen und mit wenig Puderzucker bestäuben. 30 Minuten in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens backen. Die Streusel sollten schön goldbraun sein.
Dazu passt geschlagener Rahm oder Freiburger doppelrham, Vanilleeis oder Vanillesauce.

(c) Schweizer-Gemüse.ch