

Hier und heute



Rhabarber-Crumble

In der Frühjahrsküche hat Rhabarber seinen festen Platz. Unsere Konditormeisterin backt Rhabarber-Crumble und verrät ihre Zubereitungs-Tipps, wie zum Beispiel die besten Streusel gelingen und warum Orange perfekt zu Rhabarber passt.

Rezept

Rhabarber-Crumble

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 20 g brauner Zucker
- 20 g Honig
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- Saft einer Orange
- etwas Vanillepaste
- 20 g Butter zum Einfetten der Form

Zutaten Haferstreusel

- 100 g Haferflocken, grob oder fein
- 100g Mehl (Weizenmehl 405er oder Dinkelmehl 630er)
- 60 g Honig, flüssig
- 40 g brauner Zucker
- 3 Prisen Fleur de Sel
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Für die Streusel Butter, Honig, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Das Mehl zugeben und kurz verkneten. Danach Haferflocken zugeben und ebenfalls verrühren, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Den Teig mit den Fingern oder Löffel zu Streuseln formen. Teig jetzt etwas kaltstellen.

Abrieb und Saft einer Orange, Zucker, Honig, Vanillepaste in einer kleinen Schüssel verrühren. Rhabarber putzen, schälen und in etwa gleichgroße Stücke (ca. 3-4cm) schneiden und gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten, ofenfesten Form verteilen. Die Orangen-Zucker-Mischung über den Rhabarber träufeln und die Streusel darüber verteilen. Für ca. 17-20 Minuten bei 190°C Ober-/Unterhitze backen.

Schmeckt am besten noch warm mit Vanilleeis.