

# Rhabarber-Crumble

## Für zwei Personen

300 g Rhabarber	100 g Mehl	50 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker	75 g Butter	100 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit einem Drittel der Butter einfetten. Den Rhabarber waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in die Form geben. Das Mehl sieben und die restliche Butter in Würfel schneiden. Das Mehl, die Butterwürfel, den braunen Zucker und den Vanillezucker vermengen und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel über den Rhabarber geben. Den Rhabarber-Crumble etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Sahne steif schlagen. Den Rhabarber-Crumble mit der steif geschlagenen Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Kathrin Gerhardt am 04. April 2012