

Rhabarber-Crunch

Für zwei Personen

250 g Rhabarber	100 g Erdbeeren	1 Orange
1 Zitrone	50 g Butter	100 g Sahne
40 g Mandelblättchen	80 g brauner Zucker	50 g Zucker
70 g Mehl	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Prise Zimt		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine Auflaufform schichten. Die Schale der Orange und Zitrone reiben und mit dem Zucker über den Rhabarber geben. Die Butter zum Schmelzen bringen. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der flüssigen Butter und einer Prise Salz und Zimt vermengen. Die Mandelblättchen zu den Streuseln geben, auf dem Rhabarber verteilen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren pürieren und die Sahne schlagen. Anschließend die pürierten Erdbeeren mit der geschlagenen Sahne verrühren. Den Rhabarber-Crunch auf Tellern anrichten und servieren. Die Erdbeersahne dazu reichen.

Veronica Eisenmann am 14. Juni 2012