

Rhabarber-Crumble

Für zwei Personen

200 g Rhabarber	60 g Mehl	30 g Butter
100 ml Sahne	80 g Zucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Mehl, die Butter und circa 20 Gramm Zucker miteinander mischen, bis sie zu lockeren Krümeln verkleben. Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Rhabarberstücke in die Dessertschälchen geben, den restlichen Zucker und zwei Esslöffel Wasser darüber geben. Dann die Krümel gleichmäßig darauf verteilen und circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Abschließend noch die Sahne steif schlagen. Das Rhabarber-Crumble auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.

Laura Hennig am 12. April 2013