

Rhabarber-Crumble mit Brezen-Streusel, Zitronen-Schmand

Für zwei Personen

Für die Brezenstreusel:

70 g Salzbrezeln	40 g Haferflocken	60 g brauner Zucker
100 g Butter	80 g Mehl	

Für den Rhabarber-Crumble:

300 g frischer Rhabarber	20 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
--------------------------	---------------------	-----------------

Für den Zitronen-Schmand:

200 g Schmand	1 Zitrone
---------------	-----------

Für die Brezenstreusel:

Die Brezeln im Multizerkleinerer grob zerkleinern und mit Mehl, Haferflocken und braunem Zucker in einer Schüssel vermengen.

Bei niedriger Temperatur und unter Rühren die Butter in einem Topf zerlassen, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen und die Brezenmasse dazugeben. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Für den Rhabarber-Crumble:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Rhabarber schälen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel die Rhabarber-Stücke mit dem Vanillemark und Zucker vermischen.

Die Rhabarber-Mischung in eine Tarte-Form oder Auflaufform geben und die Brezelstreusel gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronen-Schmand:

Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Etwa 1 TL der Zitronenschale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Schmand mit Zitronenabrieb und dem Saft verühren. Den Rhabarber-Crumble aus dem Backofen nehmen und für 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 23. Mai 2019