

Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für den Rhabarber:

600 g Rhabarber 100 g Zucker 1 EL Stärke

Für die Streusel:

100 g Mehl 50 g Haferflocken 70 g Zucker

60 g kalte Butter 1 Prise Salz

Für die Vanille-Soße:

1 Schote Vanille 125 ml Milch 125 ml Sahne

25 g Zucker 2 Eigelb

Für den Rhabarber:

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen und in 1-1,5cm große Würfel schneiden. Mit Zucker und Stärke vermengen und nach Wunsch 1 Prise Vanille, Zimt oder Tonkabohne hinzugeben. Die Würfel in eine Auflaufform geben.

Für die Streusel:

Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter und Salz rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rhabarber verteilen.

15 Minuten im Ofen backen.

Am besten noch warm mit Vanille-Eis oder -soße genießen.

Für die Vanille-Soße:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. 50 ml Milch beiseitestellen. Die restliche Milch mit Sahne und Zucker aufkochen. Eigelb mit der übrigen Milch verrühren, etwas von der heißen Mischung dazugeben und dann alles zusammengießen. Unter ständigem Rühren einmal erhitzen, bis die Soße die richtige Konsistenz hat, dabei nicht ganz aufkochen.

Zora Klipp am 20. Juni 2021