

# Rhabarber-Crumble

## Zutaten für 1 Auflaufform:

---

### Zutaten für den Rhabarber

etwas Öl  
1 kg Rhabarber  
2-4 EL Rohrohrzucker (od. Zucker)

### Zutaten für die Streusel

250 g Mehl, z. B. Weizenmehl Type 1050 od. Dinkelmehl Type 630  
150 g Rohrohrzucker (od. Zucker)  
½ TL Zimt  
150 g Butter

## Arbeitsschritte:

---

1.  
Heize den Backofen auf 200° C vor (Umluft).  
Pinsele eine Auflaufform mit Öl ein.
2.  
Wasche und schäle den Rhabarber (Schale dünn abziehen).  
Schneide ihn in mundgerechte Stückchen.  
Schichte diese in der Auflaufform.  
Verteile ca. 2-4 EL Zucker darüber.
3.  
Mische Mehl, Zucker und Zimt in einer Rührschüssel.  
Gib die Butter in einen kleinen Topf.  
Erhitze sie nur wenig, dass sie gerade so schmelzen kann.  
Nimm sie dann vom Herd.
4.  
Rühre die geschmolzene Butter in die Mehlmischung.  
Verknete mit den Fingern.  
Verteile diesen Teig zerkrümelt gleichmäßig auf den Äpfeln.
5.  
Stelle die Auflaufform auf den Rost in den Backofen.  
Backe ca. 30 Minuten.

*Lauwarm ein Genuss mit halb geschlagener Sahne!*

