

# Rhabarber-Crumble

## Zubereitung:

Rhabarber putzen, schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden (z.B. 1,5 cm dick; je dicker die Stücke, desto länger die Backzeit).

Das Mehl mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Nach und nach die Butter hinzugeben und mit einem Handrührgerät oder von Hand kneten. 5 EL Zucker mit etwas Zimt vermischen.

Die Rhabarberstücke in eine gefettete Backform geben. Nach Belieben mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Danach die Streusel auf dem Rhabarber verteilen und den Crumble auf den Grill stellen.

Am besten eignen sich Grills mit einem Deckel. Für etwa 25 Minuten backen.

*Die genaue Zubereitungszeit variiert nach Grill-Modell. Der Crumble ist fertig, wenn der Rhabarber weich und die Streusel kross sind.*

**Tipp! Wenn gerade keine Rhabarber-Saison ist, kann der Crumble auch mit Äpfeln, Stachel- oder Johannisbeeren zubereitet werden. Ideal sind säuerliche Früchte, weil sie sehr gut mit den süßen Streuseln harmonieren.**

Guten Appetit!

## Zutaten:

**für vier Personen:**

500 g Rhabarber  
200 g Mehl  
125 g weiche Butter  
100 g Zucker  
5 EL Zucker und Zimt



Wie hat dir das Rezept gefallen? Teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)