



Rhabarber-Erdbeer-Crumble

Zutaten:

500 g Rhabarber, 400 g Erdbeeren, 1 Pck. Vanillezucker, 30 g Zucker
Streusel: 80 g Butter, 120 g Mehl, 80 g Zucker, 20 g gehobelte Mandeln, 1 Prise Salz

Rhabarber in 2 cm Stücken schneiden, Erdbeeren vierteln und mit Vanillezucker und 50 g Zucker mischen und ziehen lassen.

Backofen vorheizen auf 160° Umluft.

Butter, Mehl, Zucker und Salz zu Streuseln verarbeiten und die Mandeln kurz unterheben.

Die Rhabarber-Erdbeer-Mischung in eine größere oder 4 kleine Auflaufformen füllen und die Streusel darüber verteilen. Ca. 30 min backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Tip:

Unser Crumble schmeckt am besten lauwarm und auch mit einer Kugel Vanilleeis ist es ein Genuss.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten