



Erdbeer- Rhabarber- crumble

(6 Portionen)

400 gr Rhabarber
und 400 gr. Erdbeeren

Backofen auf 200°
(Umluft 180°) vorheizen.

waschen, putzen, kleinschneiden. (Ich habe den Rhabarber sehr klein gewürfelt, die Erdbeeren geviertelt.) Mit

80 gr braunem Zucker

mischen, in Auflaufform oder feuerfesten Formen verteilen.

80 gr Mehl
40 gr gemahlene Mandeln

60 gr brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

mischen.

60 gr kalte Butter

würfeln, dazugeben und alles rasch zu einem krümeligen Teig verkneten. Streusel über die Früchtemischung streuen. Crumble im vorgeheizten Ofen 30 – 40 Minuten backen. Mit

Puderzucker

bestäuben und warm servieren.

Meine selbsterdachte Vanillesauce dazu bestand aus

1 Teil Sahne

1 Teil Mascarpone

frische Vanille

etwas Zucker

Ich habe sie ein bißchen mit dem Zauberstab emulgiert und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.