

Frühlingsrezepte

Crumble mit Apfel und Rhabarber

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



30 Min.



Zutaten

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 400 g säuerliche Äpfel | <input type="checkbox"/> 100 g brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> 400 g Rhabarber | <input type="checkbox"/> 100 g Mehl |
| <input type="checkbox"/> Butter für die Förmchen | <input type="checkbox"/> 50 g Haferflocken |
| <input type="checkbox"/> 1 unbehandelte Zitrone | <input type="checkbox"/> 50 g Mandelblättchen |
| <input type="checkbox"/> 2 EL Honig | <input type="checkbox"/> 125 g Butter |
| <input type="checkbox"/> 100 g gemahlene Mandelkerne | <input type="checkbox"/> ½ TL Zimtpulver |

So wird's gemacht

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel und den Rhabarber mischen und in 4 gebutterte Auflaufförmchen geben. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und beides mit dem Honig verrühren. Über die Äpfel und den Rhabarber träufeln und alles gut mischen.

Die Mandeln mit dem Zucker, dem Mehl, den Haferflocken, den Mandelblättchen, der Butter und dem Zimt zwischen den Händen zügig zu Bröseln zerreiben und über die Apfel-Rhabarber-Mischung streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen und lauwarm servieren.