

## Rhabarber-Erdbeer-Crumble

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



schon zum Frühstück genascht werden.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Für die Füllung Erdbeeren entstielen und vierteln. Enden des Rhabarbers abschneiden, Stangen schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Mit restlichen Zutaten vermengen, in eine Auflaufform geben und beiseitestellen.

- 3 -

Für das Crumble Butter schmelzen. Alle Zutaten miteinander vermengen und über Rhabarber-Erdbeer-Füllung verteilen. Ca. 40 Minuten im heißen Ofen backen.

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Füllung

500 g Erdbeeren  
400 g Rhabarber  
110 g brauner Zucker  
1 Esslöffel Stärke  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

#### Für das Crumble

60 g Haferflocken  
40 g Mehl  
2 Esslöffel Kokosraspeln  
2 Esslöffel Honig  
3 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel brauner Zucker  
1 Prise(n) Salz

#### Besonderes Zubehör

Auflaufform

Wo sich dein Rhabarber am wohlsten fühlt? Zwischen frischen Erdbeeren und unter einer golbraunen Knusperdecke. Verfeinert mit Haferflocken und Kokosraspeln könnten deine Streusel übrigens fast als Müsli durchgehen - dann darf dein Crumble auch locker