

Rhabarber-Erdbeer-Crumble



Stufe 1



Zubereitungszeit: 45 Min.



Zutaten:

500 g Rhabarber
 500 g Erdbeeren, gefroren
 (3x1) 250 g Gelierzucker
 300 g Mehl
 100 g Mandelblättchen
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 200 g Butter, kalt
 1 TL Zitronenabrieb
 400 ml Sahne
 500 g Erdbeere(n)
 Vanillemark



Kaiser Brat- & Auflaufform
Classic



WMF Küchenschüssel
Gourmet



WMF Devil Servier-
Schmorpfanne 26cm



KitchenAid Handrührer
schwarz



Windmühlmesser
Schälmesser Vogelschnabel
in Rotbuche



Boos Blocks Schneidebrett
Professional R aus Ahorn, 4
cm

1

Zur Vorbereitung die Rhabarberstangen, waschen, putzen und mit einem Messer in 2 cm große Stücke schneiden. Ebenso mit den Erdbeeren (500 g gefroren oder frisch) verfahren: Waschen, putzen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber und Erdbeeren mit Vanillemark und Gelierzucker mischen und 1 Std. ziehen lassen.

2

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Derweil in einer Rührschüssel Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen. Die Zutaten mit der Butter und dem Zitronenabrieb zu Streuseln vermengen.

3

Nun in einer Schmorpfanne (alternativ geht auch eine Auflaufform) die Fruchtmischung ausbreiten und die Streusel darüber verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 25-30 Min. goldbraun und knusprig backen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die restlichen frischen Erdbeeren waschen und zum Crumble servieren.

Die Verwendung einer Schmorpfanne bedingt die schnelle Erwärmung und somit eine optimale Wärmeverteilung. So kann die Hitze gleichmäßig abgegeben werden und sorgt für ein optimales Back-Ergebnis.