



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

80 g Mehl
40 g Haferflocken
70 g Zucker
75 g Butter, geschmolzen
200 g Rhabarber
200 g Erdbeeren
10 g frischer Ingwer
60 g kandierter Ingwer
1/2 Bioorange
130 g Sahne
100 g griechischer Joghurt
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Haferflocken und 30 g Zucker mischen. Mit flüssiger Butter zu einem krümeligen Teig verkneten.

Rhabarber putzen, in 2 cm große Stücke schneiden. Geputzte Erdbeeren halbieren. Frischen Ingwer schälen und fein reiben, kandierten Ingwer fein hacken. Rhabarber mit frischem und kandiertem Ingwer und 40 g Zucker mischen.

Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Rhabarber und Erdbeeren in gefettete Auflaufförmchen füllen. Streusel darüber verteilen und auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

1 TL abgerieben Orangenschale, ausgepressten Orangensaft und Vanillezucker mit Joghurt verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Warme Crumbles mit Puderzucker bestäuben und mit dem gemischten Sahnejoghurt servieren.

Modifiziert nach http://www.livingathome.de/essen_geniessen/rezepte/detail.html?rezeptid=27182

Weinempfehlung

Riesling Auslese