



[www.suesse-weine.de](http://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](http://www.livingathome.de/essen_geniessen/rezepte/detail.html?rezeptid=27182)

### **Weinempfehlung**

Riesling Auslese