

Rhabarber-Crumble



Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Pr. Salz
400g Mehl
100g zarte Haferflocken
800g Rhabarber
etwas Butter od. Margarine für die Form

Zubereitung:

1. Eine Tarte- oder Springform mit 28cm Durchmesser mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
2. Die Rhabarberstangen waschen, putzen, in ca. 2cm lange Stücke schneiden.
3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. 250g Butter in einem etwas größeren Topf schmelzen lassen.
5. Mit einer Gabel Zucker, Vanillinzucker, Salz, sowie das Mehl und die Haferflocken langsam in die flüssige Butter einrühren. Dabei entstehen Streusel wie von selbst.
6. Nun etwa die Hälfte des Streuselteiges als dünnen Boden in die Kuchenform füllen, mit den Händen festdrücken.
7. Die Rhabarberstücke darauf verteilen.
8. Die restlichen Streusel darüber krümeln.
9. Form in den Backofen schieben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten bei 200°C backen.