

Warmer Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Frisch aus dem Ofen eine Sünde wert!

Erdbeeren und Rhabarber sind das ideale Team. Beide Früchte (sofern man Rhabarber eine Frucht nennen will) sind zur gleichen Jahreszeit frisch vom Feld zu haben. Und der herb-säuerliche Geschmack des Rhabarbers harmoniert wunderbar mit der feinen Süße der Erdbeeren. Wir lieben Crumble – egal ob mit diesen Früchten oder anderem Obst zubereitet. Fast ebenso lecker finden wir im Spätsommer die Kombination aus Äpfeln und Brombeeren. Ein Crumble ist fix zubereitet und schmeckt am besten mit Schlagsahne oder Vanilleeis.

Zutaten für 4 Personen

350 g Rhabarber
350 g Erdbeeren
100 g brauner Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
80 g Butter
175 g Vollkornmehl
75 g brauner Zucker
½ TL geriebener Ingwer

Zunächst die dicken Enden der Rhabarberstangen entfernen und die Haut abziehen. Die Stangen in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren. Mit dem Rhabarber, 100 g braunem Zucker und Zitronenschale vorsichtig vermengen und in einer ausgebutterten, feuerfesten Form verteilen. Dann aus Butter, Mehl, Zucker und Ingwer mit den Fingern rasch Streusel kneten. Diese auf den Früchten verteilen und die Form in den auf 170 Grad vorgeheizten Ofen geben. Nach etwa einer halben Stunde sollten der Rhabarber weich und die Streusel goldbraun sein. Noch warm mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren. Yummie!

