



# Erdbeer-Rhabarber-Crumble

## Zutaten

**Dessert**  
**Für 4 Personen**

- 300 g** Erdbeeren
- 350 g** Rhabarber, z. B. Erdbeerrhabarber
- 1 Beutel** Vanillezucker à 10 g
- 3 EL** Rum
- 2 EL** flüssiger Honig
- 2 TL** Maisstärke
- 100 g** Weissmehl
- 50 g** Zucker
- 50 g** Butter
- 200 g** Doppelrahm

## So gehts

- Zubereitung:** ca. 20 Minuten
- Marinieren:** ca. 20 Minuten
- Backen:** ca. 30 Minuten

**Gesamt: 1 Std. 10 Minuten**

Erdbeer- und Rhabarberstücke werden mit Streuseln überbacken und schmecken frisch aus dem Ofen am besten zu cremigem Doppelrahm oder Vanilleglace.

Erdbeeren rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Rhabarber rüsten und in Stücke à ca. 1 cm schneiden. Erdbeeren, Rhabarber, Vanillezucker, Rum, Honig und Maisstärke mischen. Beiseitestellen. Für die Streusel Mehl und Zucker mischen. Butter in kleine Würfel schneiden und begeben. Zwischen den Händen bröselig reiben, kühl stellen.

Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Erdbeer-Rhabarber-Masse in eine ofenfeste Form geben. Streusel darüber verteilen. Crumble in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Ofentemperatur auf 200 °C erhöhen, Crumble 10 Minuten weiterbacken, bis die Streusel leicht braun werden. Herausnehmen und mit Doppelrahm servieren.

Rezept: Daniel Tinembart

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/erdbeer-rhabarber-crumble>

## Tipp

- Dazu passt Vanilleglace.