

Erdbeer Rhabarber Crumble



Zutaten für 6 Portionen:

Für die Füllung

- 250 g Erdbeeren
- 450 g Rhabarber
- 30 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

- 125 g Butter
- 125 g Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 180 g Weizenmehl
- 2 EL Haferflocken (zart)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

So machst du den süßen Rhabarberauflauf mit Streuseln:

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Wasche die Erdbeeren und den Rhabarber. Schneide das Obst in Würfel. Bestreue die Früchte mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Vanillepuddingpulver.
3. Rühre die Obstmischung um und fülle sie in eine gefettete Auflaufform.

4. Verknete nun in einer Schüssel die Zutaten für die Streusel. Anschließend verteilst du die Streusel gleichmäßig in der Auflaufform.
5. Backe deinen Erdbeer-Rhabarber-Crumble nun für ca. 30 Minuten im Backofen bis die Streusel goldbraun sind.
6. Serviere ihn noch warm und am besten mit einer leckeren Kugel Vanilleeis.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

