

# Rhabarber-Crumble

## Zutaten

250 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Prisen Salz  
400 g Mehl (Typ 405)  
100 g Haferflocken, blütenzarte  
800 g Rhabarber, fertig geputzt gewogen

etwas weiche Butter für die Form, etwas  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Arbeitszeit: 15 Minuten, Backzeit: 35 Minuten

Eine Pie-Form, 28 cm Durchmesser, mit etwas Butter ausstreichen, Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Dickere Stangen längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Butter in einem etwas größeren Topf schmelzen lassen. Mit einer Gabel Zucker, Vanillezucker, Salz, das Mehl und die blütenzarten Haferflocken langsam in die flüssige Butter einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst. Nun etwa die Hälfte des Streuselteiges als dünnen Boden in die Pie-Form krümeln. Die Rhabarberstücke darauf verteilen. Darüber werden die restlichen Streusel gegeben.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 bis 35 Minuten bei 200° C backen. Die Streusel sollten goldbraun und nicht zu dunkel sein.

### Tipp:

Wer die Streusel knuspriger haben möchte, bestäubt sie vor dem Backen noch dünn mit Puderzucker. Lauwarm serviert schmeckt ein Crumble am besten. Dazu passt Vanille-Eis oder gekochte Vanille-Sauce.