

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

Zubereitung:

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 am besten noch warm, er schmeckt aber auch kalt.

Wir essen den Rhabarber-Crumble am liebsten mit Vanilleeis oder Sahne. Du kannst ihn aber auch einfach mit Joghurt servieren, dann sparst du Kalorien. Sehr lecker ist er auch mit [Vanillesoße](#). Zu Erdbeer Rhabarber Crumble passt auch frische Minze sehr gut.

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

