

Rhabarbar-Streusel

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rhabarber	250 g
Äpfel / Apfel	250 g
Orangensfrucht	1 Stk.
Zimtpulver	½ Teelöffel
Brauner Zucker	95 g
Vollkornmehl	115 g
Butter	70 g
Gehackte Nüsse	40 g

Zubereitung:

Rhabarber schälen, in 2,5 cm große Stücke schneiden. Äpfel in Scheiben schneiden. Äpfel, Orangenschale und Orangensaft zum Rhabarber geben, vorsichtig aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Zimt und Zucker abschmecken, in eine Form geben (nur zu 2/3 anfüllen). Mehl sieben, Butter einkneten bis eine feinkrümelige Mischung entsteht. Zucker und Nüsse dazu. Gleichmäßig über das Obst geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30 Min. backen. Heiß oder kalt servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1094-Rhabarbar-Streusel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at