

# Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 40 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Rhabarber	200 g
Haferflocken	2 Esslöffel
Erdbeeren	200 g
Butter	50 g
Weizenmehl (glatt)	60 g
Brauner Zucker	70 g
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Ganze Haselnüsse	2 Esslöffel

## Zubereitung:

Für die Streusel 40 g Butter zerlassen. Mit Nüssen, Mehl, 50 g Zucker, Haferflocken und Salz zu Streuseln verkrümeln. Rhabarber schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In der restlichen Butter 2 Min. dünsten. Erdbeeren vierteln und mit dem Rhabarber in eine gefettete Auflaufform geben, mit restlichem Zucker und Streusel bestreuen. Im Ofen etwa 15 Min. backen und lauwarm servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1133-Erdbeer-Rhabarber-Crumble.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)