



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis

- 1 EL Honig
- 600 g Rhabarber
- 80 g weiche Butter
- 200 g Knuspermüsli
- 60 g Weizenmehl, Type 405
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Puderzucker zum Bestäuben

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis

Rezept für 4 Personen**Zubereitung ca. 30 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

20,7 g Fett 59,9 g Kohlenhydrate 10,2 g Eiweiß 8,2 g Ballaststoffe
475 kcal Brennwert

Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis**1 Rhabarber vorbereiten:**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 600 g Rhabarber putzen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

1 Rhabarber garen:

4 kleine Auflaufförmchen (Ø ca. 10 cm) mit etwas Butter ausfetten und die Rhabarberstücke darin verteilen.

Jeweils mit 1 EL Honig beträufeln und im Ofen etwa 10 Minuten vorgaren.

2 Crumble zubereiten:

200 g Knuspermüsli mit 60 g Mehl und 60 g Butter verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.

Diese gleichmäßig über dem Rhabarber verteilen.

3 Backen:

Den Rhabarber-Crumble weitere 15 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

4 Anrichten & Servieren:

Den Crumble leicht auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Besonders knusprig wird der Crumble, wenn du die Müslimasse vor dem Backen kurz in den Kühlschrank stellst.

Variante: Tausche den Rhabarber gegen gemischte Beeren oder Apfelstücke - so lässt sich das Dessert saisonal variieren.

Extra-Tipp: Etwas Honig über den warmen Crumble träufeln sorgt für feinen Glanz und ein besonders harmonisches Aroma.

Serviervorschlag: Vanilleeis passt perfekt, aber auch Zimt- oder Joghurt-Eis harmoniert wunderbar mit dem fruchtig-säuerlichen Rhabarber.