



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie 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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis

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

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://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
-------------	----------------------	---------------	---------------------	----------

**Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis:** Den Ofen auf 200°C vorheizen. 600 g Rhabarber putzen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

4 Auflaufförmchen (Ø ca.10 cm) mit etwas Butter ausfetten und die Rhabarberstücke darin verteilen. Mit jeweils 1 EL GEFRO Honig Wald und Blüte beträufeln und im vorgeheizten Ofen 10 Min. garen.

200 g Knuspermüsli mit 60 g Mehl und der übrigen Butter verkneten. Die Müslimasse über dem Rhabarber verteilen und weitere 15 Min. im Ofen goldgelb backen.

Den Rhabarber-Crumble aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und dem Vanilleeis servieren.