

Pinker Rhabarber Erdbeer Crumble



MENGE: 1 mittelgroße Auflaufform

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min

BACKZEIT: 30 min

STREUSEL

250 g Mehl (405)
200 g Zucker
160 g Butter
1 gute Prise Salz
2 EL Himbeerpulver

FÜLLUNG

6 Stangen Rhabarber
1 Schale Erdbeeren

01

Vermix das Mehl, den Zucker, das Himbeerpulver und die Butter zu groben, großen Streuseln.

02

Schäle grob die Rhabarberstangen, wasche sie und schneide sie in ca. 1 cm breite Streifen. Putz die Erdbeeren und halbiere oder viertele sie (je nach Größe). Alle Stücke sollten in etwa die gleiche Größe haben.

03

Heize den Backofen auf 170° C Umluft vor.

04

Gib die mit dem Rhabarber vermischten Erdbeeren in die Auflaufform und streue die rosa Streusel darüber.

05

Ab damit in den Ofen. Für ca. 30 min backen. Und fertig ist der Kitsch-Crumble.



Topping

Siebe vor dem Servieren noch etwas Himbeerpulver auf die Streusel. So intensivierst du die pinke Farbe (siehe Tipps & Tricks).

tipps & tricks

- ♥ Schäle den Rhabarber nicht komplett, damit er seine schöne rote Farbe behält.
- ♥ Vor dem Befüllen kannst du eine dünne Schicht Semmelbrösel in die Auflaufform geben. Das saugt die austretende Flüssigkeit des Rhabarbers und der Erdbeeren auf.
- ♥ Zur Intensivierung des Pinks kannst du nach dem Backen etwas Himbeerpulver auf die Streusel sieben.