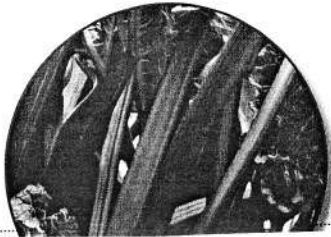
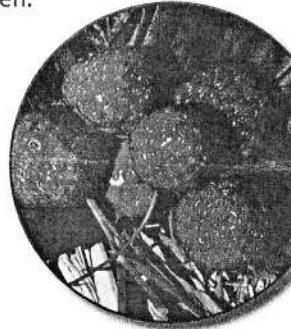


Erdbeer-Rhabarber-Crumble

- 400 g Erdbeeren waschen und vierteln.
400 g Rhabarber waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden.
80 g Zucker (braun) mit dem Obst vermischen und in eine Auflaufform (20 x 30 cm) füllen.
80 g Mehl mit
40 g gemahlene Mandeln
60 g Zucker (weiß)
60 g Zucker (braun)
1 Msp. Zimt und
1 Prise Salz vermischen.
60 g Butter in kleine Würfel schneiden, dazugeben und rasch zu Streuseln verkneten, über die Früchte geben und bei 200 °C im Backofen 35 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen mit
2 EL Puderzucker bestäuben.



Dazu passen Vanillesoße
oder Vanilleeis.