

Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit knusprigen Dinkelsemmelbrösel-Streuseln

Dieser Erdbeer-Rhabarber Crumble verbindet süße Erdbeeren und feinsäuerlichen Rhabarber mit besonders knusprigen Streuseln. Die LAND LEBEN Bio Dinkelsemmelbrösel sorgen für mehr Struktur und Röstaroma, während gehobelte Mandeln zusätzlichen Crunch bringen.

Rezept für 4 kleine ofenfeste Förmchen

Zutaten

Für die Fruchtfüllung

- 330 g Erdbeeren, geviertelt

- 470 g Rhabarber, in Stücke geschnitten
- 35 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Zitronenabrieb

Für die Streusel

- 80 g weiche Butter
- 70 g Mehl
- 50 g Land Leben Bio Dinkelsemmelbrösel
- 80 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 20 g gehobelte Mandeln (für die Streusel)
- 10 g gehobelte Mandeln (zum Bestreuen)

Zubereitung

- Erdbeeren und Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb vermengen und auf die Förmchen verteilen.
- Butter, Mehl, Dinkelsemmelbrösel, Zucker und Salz mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Gehobelte Mandeln untermischen.

Vier kleine ofenfeste Förmchen mit etwas Butter ausstreichen.

- Fruchtfüllung in die Förmchen geben.
- Die Streusel großzügig auf darauf verteilen und mit den restlichen Mandeln bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und die Fruchtfüllung leicht blubbernd ist.
- Kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Tipp

Die Kombination aus Mehl und Dinkelsemmelbrösel sorgt für besonders knusprige Streusel, die auch auf saftiger Fruchtfüllung stabil bleiben. Noch besser wird der Crumble mit Vanillejoghurt oder einer Kugel Vanilleeis.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH