



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

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 finden Sie 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.

2▫ 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.

3▫ 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.

4▫ Backen:

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

5▫ 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.

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