

Erdbeere küsst Rhabarber - Crumble

Zutaten

(für eine Auflaufform ca. 20 cm x 20 cm)

150 g Erdbeeren
1 kleine Stange Rhabarber

Für die Streusel

50 g kalte Butter
70 g Rohrohrzucker
2 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL Haferflocken
60 g Dinkel-Mehl (Typ 630)
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Rhabarber schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Erdbeeren und den Rhabarber in die Form schichten.

Die Zutaten für die Streusel zügig mit der Hand vermischen und auf der Erdbeer-Rhabarber-Mischung verteilen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen bis die Streusel schön knusprig sind.

