



Rhabarber-Apfel-Crumble

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

200 g Rhabarber	2	Äpfel
3 EL brauner Zucker	100 g	Zucker
150 g Mehl	100 g	Butter

Zubereitung

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Rhabarber und Äpfel putzen (schälen und Kerngehäuse entfernen), in 0,5 cm große Würfel schneiden und mit dem braunen Zucker ummanteln.
3. Zucker, Mehl und gewürfelte Butter miteinander verkneten und zu Streuseln zerbröseln.
4. Die Obst-Zucker-Mischung in ofenfeste Förmchen oder Gläser verteilen und mit den Streuseln bedecken. Anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten backen bis die Streusel leicht gebräunt sind.