
Rhabarber-Crumble

mit Mandeln und Joghurt



De



2 Portionen

Was du von uns bekommst

- 3 Äpfel
- 1 Packung Kokosraspeln
- 1 Becher Rahmjoghurt ⁷
- 1 Packung Mandel ¹⁵
- 2 Packungen Rhabarber
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Rohrzucker
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Packung Butter ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion



1. Rhabarber vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen. Den **Rhabarber** von den holzigen Enden befreien und ggf. schälen, wenn der **Rhabarber** faserig ist. Anschließend in ca. 1cm große Stücke schneiden und zusammen mit **2/3 des Vanillezuckers** und der **Hälfte des Zuckers** mischen. Zur Seite stellen.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** ggf. schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Streusel mischen

Nun die **Kokosraspel, Mandeln, Mehl, restlichen Zucker**, 1/2TL Salz und **125g Butter** mischen und mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verreiben.



4. Crumble vorbereiten

Eine Auflaufform mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Die **Apfelstücke** mit dem **Rhabarber** vermischen und in die Form damit füllen. Dann gleichmäßig die **Streusel** darüber verteilen und im Ofen für ca. 25-30Min. goldbraun backen.



5. Joghurt mischen

Inzwischen den **Joghurt** mit dem **restlichen Vanillezucker** verrühren.



6. Crumble servieren

Das **Crumble** aus dem Ofen nehmen und lauwarm zusammen mit dem **Joghurt** servieren.