

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Rhabarber Crumble

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Mehl, 300 g Butter, 300 g Zucker, 1 Pck. Puddingpulver Vanille,
- 1 Pck. Puddingpulver Sahne, 750 ml Milch, 20 g Mandelstifte, Salz,
- 1 Pck. Finesse Zitrone, 2 TL Zimt, 900 g Rhabarber, Puderzucker,
- 1 kl. Fläschchen rote Lebensmittelfarbe, Minze, 2 EL Stärke

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, abtrocknen, putzen u. in Stücke schneiden. Bei dicken Stangen zuvor längs halbieren. In etwas Wasser unter Rühren einkochen, mit Stärke binden u. Lebensmittelfarbe zugießen.



2. Butter, 160 g Zucker, Finesse, Salz u. Mehl zu Streuseln verarbeiten. $\frac{1}{3}$ des Teigs in eine gebutterte Auflaufform geben u. als Boden leicht andrücken. 10 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze vorbacken. Rhabarbermasse auf dem Boden verteilen.



3. Puddingpulver mit 140 g Zucker u. 80 ml Milch verquirlen. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Puddingmilch einrühren u. unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen, verrühren u. über den Rhabarber gießen. Rest Streuselteig darauf verteilen, Mandeln darauf verteilen, mit Zimt u. Puderzucker bestäuben.



4. Rhabarber Crumble bei 200°C auf der mittleren Schiene für ca. 30 Min. backen, bis die Streusel goldbraun sind, dann ist der Crumble fertig. Abkühlen lassen. Mit Minze garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Sahne oder Vanille-Eis servieren!

