

KLEINER RHABARBER CRUMBLE IM PORTIONSFÖRMCHEN

KLEINER RHABARBER CRUMBLE IM PORTIONSFÖRMCHEN

Ich habe euch ja an dieser Stelle bereits das Kochbuch „Gesunde Sommerküche*“ von Dr. Anne Fleck vorgestellt und euch gezeigt was ich schon alles daraus gekocht habe. Das Rezept für diesen Crumble ist auch daraus inspiriert, allerdings wird im Original Mango verwendet und ich habe mich hier für frischen Rhabarber aus dem Garten entschieden. Die kleinen Portionsküchlein sind super lecker geworden, auch wenn der Rhabarber im Garten durch die 1-2 Stangen kaum reduziert wurde. Ich habe im Rezept für meinen Rhabarber Crumble außerdem Ingwersirup verwendet, aber den hat man ehrlich gesagt nicht herausgeschmeckt. Ahornsirup oder Agavendicksaft erfüllen hier genau so den Zweck!



ZUTATEN FÜR 4-5 PORTIONEN:

1-2 Stangen Rhabarber

120g Dinkelmehl, Typ 630

60g Rohrzucker

60g Butter

pro Portion 1 TL Ingwersirup / Ahronsirup / Agavendicksaft

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber schälen und die Stangen längst halbieren. Den Rhabarber in kleine Stück schneiden und auf die ofenfesten Schälchen verteilen. In jedes Schälchen 1 TL Sirup geben und mit dem Rhabarber vermengen. Kurz ziehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

In dieser Zeit die Butter von Hand mit dem Mehl und dem Zucker verkneten bis der Teig sich zu Bröseln verarbeiten lässt. Das ist dann, wenn ihr den Teig durch etwas Druck zu kleinen Klumpen zusammendrücken könnt.

Die Streusel über den Rhabarber bröseln. Die Förmchen mit dem Rhabarber Crumble für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.



Die Schälchen aus dem Ofen holen und den Rhabarber Crumble warm servieren.

Viel Spaß beim Genießen!



© katha-kocht!