

APFEL-RHABARBER-CRUMBLE

REZEPT

MENGE
4 STÜCK



Rhabarber ist ein Gemüse, das vorzugsweise für Desserts verwendet wird. Der säuerliche Geschmack wird im Laufe der Saison immer intensiver. Deshalb werden die Rhabarber-Gerichte meist mit Honig oder Zucker gesüsst. In diesem Rezept für Apfel-Rhabarber-Crumble entscheiden wir uns für Zucker. Servieren Sie das Apfel-Rhabarber-Crumble mit einer leckeren Vanillesauce und einem Moscato d'Asti aus dem Piemont.

ZUTATEN

APFEL-RHABARBER-CRUMBLE

- * 125 g Rhabarber
- * 4 EL Zucker
- * 2 Äpfel (Boskoop oder Pink Lady)
- * ½ TL Zimt
- * Saft von 1 Zitrone
- * 75 g Butter (in Stückchen)
- * 90 g Mehl

- * 15 g Mandelmehl
- * 15 g Amaretti-Brösel



VORBEREITUNG

1. Den Rhabarber in dünne Scheiben schneiden und circa 4 Minuten in einem Topf mit Wasser und 2 Esslöffeln Zucker kochen. Abgiessen und abkühlen lassen.
2. Die Äpfel mit einem Sparschäler schälen, das Gehäuse entfernen und die Äpfel in dünne, circa 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Zimt und 1 Esslöffel Zucker darüber streuen, mit Zitronensaft beträufeln und alles gut vermischen. Die Apfelwürfel abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
3. In einer Rührschüssel Butter, Mehl, Amaretti-Brösel und Mandelmehl mit den Fingern kneten, sodass Streusel entstehen. Zum Schluss den restlichen Löffel Zucker unter den Teig mischen.
4. Die Apfelwürfel über 4 Auflaufförmchen verteilen oder in eine grössere Auflaufform geben und mit einer Schicht Rhabarberscheiben bedecken. Gleichmässig mit Streuseln bestreuen und bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit eingesetztem [Gusseisenrost](/ch/produkte/zubehoer/gusseisenrost) auf 200 °C erhitzen. Die Auflaufförmchen mit dem Apfel-Rhabarber-Crumble auf den Rost stellen.
2. Circa 60 Minuten backen, bis das Crumble schön goldbraun ist. Servieren Sie dazu eine leckere Vanillesauce!