

Rhabarber-Crumble mit Nüssen

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (4 Personen)

- » 100g Mehl
- » 50g geh. Haselnüsse
- » 150g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Eigelb
- » 75g Butter/Margarine
- » 600g Rhabarber
- » 2 EL Hagelzucker
- » 500ml Milch
- » 1/2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Mehl, Haselnüsse, 100g Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und weiche Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. 2/3 der Streusel hineingeben und festdrücken. Den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit 25g Zucker bestreuen. Den Rhabarber auf den Streuselboden geben und den Hagelzucker darüber streuen. Mit den restlichen Streuseln bedecken und im Ofen etwa 30min backen.

3. 4EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die übrige Milch und den restlichen Zucker in einem Topf aufkochen, das Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Crumble mit Vanillesoße servieren.

Nährwerte: 570kcal/E10g/F30g/KH63g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005

Rezept-Nr: 1403

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke