Rhabarber-Apfel-Streusel mit Ingwer

Kuchen » Rhabarber

Zutaten (8 Portionen)

» 125g Mehl
» 50g Ingwerkeks(e)
» 25g Haferflocken
» 100g Butter/Margarine
» 3 EL Zucker (braun)
» 500g Rhabarber
» 2 EL Ingwerstücke in Sirup
» 50g Zucker
» 375g Apfel/Äpfel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Kekskrumen und Haferflocken unterrühren. Butter einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Braunen Zucker untermischen.

2. Rhabarber mit Ingwer, 2EL Ingwersirup, Zucker und 4EL Wasser in einem Topf langsam erhitzen und zugedeckt 10min köcheln lassen.

3. Eine kleine Auflauf- oder Kuchenform einfetten. Apfelscheiben hineingeben, Rhabarber darüber gießen und alles mit der Krumenmischung bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 40min backen, bis die Füllung köchelt und der Belag goldbraun ist. Heiß servieren.

angelegt am: 09.04.2006 Rezept-Nr: 2006

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