

Rhabarber-Crumble mit Vanillesoße



Zutaten

500 g Rhabarber,
Stachelbeeren oder
säuerliche Äpfel
150 g Zucker



100 g Butter
150 g Weizenvollkornmehl
1 Msp. Zimt

Dazu Vanillesoße reichen.



Vanillesoße

½ l Milch
½ Stange Vanille
1-2 EL Zucker



20 g Stärke

Zubereitung

das Obst putzen und waschen
Eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen
Den Rhabarber darin verteilen, die Hälfte des
Zuckers darüberstreuen
Die Früchte im vorgeheizten Backofen bei
200°C 15 Min. backen.

aus Butter, Mehl, Zimt und dem restlichen Zucker
Streusel herstellen, gleichmäßig über den
Rhabarber verteilen und weitere 30 Min. backen

etwas Milch zum Anrühren der Stärke
zurücklassen, den Rest mit dem Zucker in einen
Topf geben, die Vanillestange der Länge nach
aufschneiden, mit dem Messerrücken das
Vanillemark herauskratzen, in die Milch geben
und aufkochen

mit der kalten Milch anrühren und unter Rühren
in die kochende Milch geben, abschmecken