

Rhabarber-Crumble mit Rosmarin-Streuseln aus dem Thermomix®



© Rhabarber-Crumble - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



6 Stück

Tipp: Lecker auch mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Rhabarber
<input type="checkbox"/>	2	Zweige Rosmarin
<input type="checkbox"/>	200 g	Dinkelvollkornmehl
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	100 g	Butter
<input type="checkbox"/>		Fett für die Förmchen
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Crème fraîche zum Servieren

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Rosmarin mit Mehl, Zucker, Salz und Butter in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 zu Streuseln verarbeiten.
2. 6 Förmchen (ca. 8 cm Durchmesser) einfetten. Rhabarber in den Förmchen verteilen, mit Streuseln bedecken und im heißen Ofen 35-40 Min. backen. Crumble mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Nährwertangaben

kcal: pro Stück ca. 315 kcal, 5 g E, 15 g F, 39 g KH