

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - April 2013
(von Christian Popp, stellvertretender Küchenchef)

„Rhabarber - Crumble“

für 6 Personen

200 g Zucker
200 g Mehl
100 g Haferflocken
1 kg Rhabarber
190 g Butter
2 TL Zimtpulver
2 g unbehandelte Orangen
½ Pa. Vanille-Puddingpulver

Orangenscheibe abreiben und 200 ml Saft auspressen. Orangenschale, 100 g Zucker, Mehl, Haferflocken und Zimt in einer Schüssel mischen.

Butter zugeben und mit den Händen zu einem grobkrümeligen Teig kneten. Rhabarber putzen und in 3 cm Stücke schneiden. Rhabarber mit Puddingpulver und 100 g Zucker mischen und in eine feuerfeste Form geben. Den Orangensaft darüber gießen und den Teig darauf krümeln.

Den Crumble auf dem Rost im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene 50-60 min backen.

Crumble aus dem Ofen nehmen, 10 min ruhen lassen, danach lauwarm genießen. Wer möchte, darf sich auch eine Kugel Vanilleeis darauf legen.

Guten Appetit

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme