



DESSERT
von Sally

SWR3

APFEL-RHABARBER-CRUMBLE

Für 4 Personen

CRUMBLE

150 g **Mehl**
50 g **Haferflocken**
100 g **Butter** (kalt)
100 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
1 TL **Tonkapaste**

- 1** Alle **Zutaten**, mit einem Flachrührer oder Teigmacher, zu Streuseln verkneten.
- 2** Die Streusel am Ende kurz mit den Händen zusammen kneten und zur Seite stellen.

APFEL-RHABARBER-FÜLLUNG

200 g **Rhabarber**
50 g **Zucker**
400 g **Äpfel** (säuerlich)
1 **Zitrone** (Saft)

- 1** Den **Rhabarber** schälen und in kleine Stücke schneiden. Die **Äpfel** in größere, etwa 3 cm große Stücke, schneiden (dann ist die Backzeit zwischen **Rhabarber** und **Apfel** ausgeglichen).
- 2** Die **Rhabarber- und Apfelwürfel** mit dem **Zitronensaft** und **Zucker** in eine Ofenform (Durchmesser ca. 32 cm) geben.



DESSERT
von Sally

CRUMBLE BACKEN

Die Streusel über der Füllung verteilen.

Den Crumble auf dem Grill für etwa 30 Minuten bei ca. 180-200 Grad backen.

ZUM SERVIEREN

Vanilleeis

Den Crumble noch warm mit einer Kugel Eis servieren.

GUTEN APPETIT