



REZEPT DES MONATS APRIL
LECKERER RHABARBER APFEL
CRUMBLE

So schmeckt unsere Region

Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RMV.230101



ZUTATEN

FÜR DIE FRÜCHTE-MISCHUNG:

250 g Apfel*
300 g Rhabarber
1/2 TL Ingwer
2 EL Zucker*
1 EL Zitronensaft*
1 TL Vanillezucker*
1/2 TL Zimt*

FÜR DEN CRUMBLE:

20 g Mandeln*
60 g grobe Haferflocken*
120 g Weizenmehl Type 405*
80 g Zucker*
1/2 TL Zimt*
85 g Butter oder Margarine

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

LECKERER Rhabarber APFEL CRUMBLE



10-12 Minuten Zubereitungszeit
+ 30-35 Minuten Backzeit



2-3 Personen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform bereitstellen.

Äpfel waschen, schälen und würfeln. Rhabarber waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Das Obst mit Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel vermischen und in die Auflaufform füllen.

Für den Crumble die Mandeln fein hacken und mit Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und Butter oder Margarine mit den Händen vermengen bis Streusel entstehen.

Über die Obstfüllung in die Auflaufform geben und leicht andrücken. Nun für 30-35 Minuten goldbraun backen.

Der Crumble kann pur gegessen werden. Er schmeckt aber auch mit Vanillesauce oder einer Kugel Eis sehr lecker.



www.lenaliciously.com