

Rhabarber-Crumble an Yoghurt-Rahm-Eis

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min. / Kühlzeit ca. 30 Min.

Zutaten für 6 Personen

Füllung

800 g Rhabarber
40 g Zucker
25 g Mandeln mit Schale, gehackt

Crumble

170 g sehr kalte Butter
150 g Mehl
75 Mandeln, gemahlen
75 g Zucker
Eine Prise Salz

Yoghurt-Rahm-Eis
Beeren der Saison
Minzeblatt



Zubereitung:

Den Rhabarber in etwa fingerdicke Stücke schneiden und in einer Backform oder einer ofenfesten Pfanne mit dem Zucker mischen.

Die sehr kalte Butter auf einer groben Reibe reiben. Mit den restlichen Crumble-Zutaten vermischen, bis ein etwas klumpiger Teig entsteht. 10 Minuten im Tiefkühler oder mindestens ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Ofen auf 200 C vorheizen. Den Crumble über den marinierten Rhabarber verteilen und schütteln, sodass sich die Masse gleichmäßig verteilt. 30 Minuten backen, dann die gehackten Mandeln darüberstreuen und noch einmal 10 Minuten backen, bis der Crumble eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Mit dem Eis, Früchten der Saison und dem Minzeblatt als Deko servieren.

Weinempfehlung:

Gewürztraminer 2019 – Boeckel – Alsace
Espresso und/od. Grappa

Kochabend:

04. Mai, 2022 / Vogesen u. Milles