



GELINGT LEICHT, PASST IMMER



Rhabarber- Himbeer-Vanille- Crumble

👤 4 Pers.

🕒 50 Min.

Zutaten:

60 g Butter
80 g Zucker
120 g Knuspermüsli
75 g Mehl
Mark einer
Vanilleschote
½ TL Zimt
175 g Himbeeren
(gefroren oder frisch)
1 Glas (230 g)
STAUD'S Bio
Rhabarber Röster

Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und gemeinsam mit Zucker, Müsli, Mehl, Vanillemark und Zimt grob mit den Fingern zerbröseln. Die Hälfte der Crumbles in eine kleine Backform geben, sodass sie den Boden gut bedecken. Die Himbeeren mit STAUD'S Bio Rhabarber Röster vermengen und gleichmäßig auf dem Crumble in der Form verteilen. Mit der restlichen Crumblemasse bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für rund 40 bis 45 Minuten backen. Den Crumble noch warm, garniert mit frischen Himbeeren, servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Bringen Sie Abwechslung in den Genuss: Vanillesauce, Joghurt oder eine Kugel Eis sind ideale Begleiter für unseren Crumble.