



Apfel & Rhabarber Crumble

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (8 Portionen):

5 Äpfel, 600g Rhabarber, 2 EL Saft einer Zitrone, 100 g Butter, 80g Honigmarzipan, 200g Mehl, 120g Zucker, 2TL Speisestärke, 50g Mandeln gemahlen, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° oder Umluft 160° vorheizen.
2. 90 g Zucker, Butter, Marzipan, Mandeln, Mehl, Salz und Zimt zu einem bröseligen Teig verarbeiten.
3. Den Rhabarber waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen. Obst und Saft mit 30 g Zucker und der Speisestärke mischen.
4. Die Auflaufform einfetten, das Obst darin auslegen und die Streusel darüber streuen. Für ca. eine halbe Stunde in den Backofen geben, bis die Streusel knusprig braun sind.

Tip: Sehr lecker schmeckt dazu eine warme Vanillesauce oder kalte Eiscreme.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf...

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

