



Rhabarber Erdbeer Crumble

Der fruchtige Start in den Sommer

Zubereitung

1. Butter schmelzen. NATURATA Zwieback im Mörser oder in der Küchenmaschine zu feinen Bröseln verarbeiten. Die Zwiebackbrösel in eine Schüssel geben, mit der flüssigen Butter und dem Vanillezucker zu dicken Bröseln verkneten.
2. Rhabarber waschen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und halbieren. Rhabarber Stücke und Erdbeeren in eine Schüssel geben. NATURATA Zucker, Speisestärke und Zitronensaft hinzugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen.
3. Die marinierten Erdbeer- und Rhabarberstücke nun in eine Auflaufform geben, mit den Butterzwiebackstreuseln bestreuen und das Ganze für ca. 25 min bei 170 °C Umluft in den Ofen geben.
4. Tipp: Dazu passt eine Kugel Vanilleeis oder mit NATURATA Bourbon Vanillezucker verfeinerte Schlagsahne.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 Packung Butter-Zwieback, leicht gesüßt
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 3 EL Rübenzucker

Weitere Zutaten

- 100 g Butter
- 4 Stangen Rhabarber
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Zitronensaft