

Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße

Zutaten für den Rhabarber (für 6 Personen):

- 600 g Rhabarber
- 100 g Zucker
- 1 EL Stärke

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen und in 1-1,5cm große Würfel schneiden. Mit Zucker und Stärke vermengen und nach Wunsch 1 Prise Vanille, Zimt oder Tonkabohne hinzugeben. Die Würfel in eine Auflaufform geben.

Zutaten für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 50 g Haferflocken
- 70 g Zucker
- 60 g kalte Butter
- 1 Prise Salz

Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter und Salz rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rhabarber verteilen. 15 Minuten im Ofen backen.

Am besten noch warm mit Vanille-Eis oder -soße genießen.

Zutaten für die Vanille-Soße:

- 1 Schote Vanille
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 25 g Zucker
- 2 Eigelb

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. 50 ml Milch beiseitestellen. Die restliche Milch mit Sahne und Zucker aufkochen. Eigelb mit der übrigen Milch verrühren, etwas von der heißen Mischung dazugeben und dann alles zusammen gießen. Unter ständigem Rühren einmal erhitzen, bis die Soße die richtige Konsistenz hat, dabei nicht ganz aufkochen.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 01.12.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen