

Rhabarber-Crumble

Zutaten für die Vanille-Creme (für 4 Personen):

- 250 ml Milch
- ½ Schote Vanille
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 25 g Butter

Die Milch mit der längs aufgeschnittenen Vanille-Schote aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Eigelb und dem Zucker verrühren und in die Milch geben, unter ständigem Rühren circa 5 Minuten kochen. Mit Folie abdecken, sodass sich keine Haut bildet und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach mit der Butter in eine Küchenmaschine geben und kurz mixen.

Zutaten für die Streusel:

- 70 g Butter
- 70 g Mehl
- 70 g Zucker
- 70 g Mandelgrieß
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten.

Zutaten für den Rhabarber:

- 10-12 Stangen (bevorzugt die Sorte Holsteiner Blut) Rhabarber
- Zucker

Den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden, sofort zuckern und den Saft entziehen lassen. Den Rhabarber ohne den Saft in eine Auflaufform geben, punktuell Vanillecreme darüber spritzen (das geht am besten mit einem Spritzbeutel) und großzügig mit dem Crumble bedecken. Im vorgeheizten Ofen (160 Grad) circa 20-25 Minuten backen. Sofort servieren, auf Wunsch Vanilleeis dazu reichen.

Sendung/Quelle: NDR 1 Niedersachsen

Letzter Sendetermin: 23.03.2018

Koch/Köchin: Jens Rittmeyer

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