

Apfel Rhabarber Crumble



Zutaten:

Für das Obst:

600 g Rhabarber und Äpfel,
2 Esslöffel Orangensaft
2 Esslöffel Stärke
Vanillezucker
2 Esslöffel Zimtucker

Für die Streusel:

100 g Haferflocken (kernig & zart)
100 g Mehl
125 g Butter
150 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 TL Zimt

Etwas Butter zum einfetten

Die Zubereitung:

Backofen auf **180 Grad** vorheizen.

Rost in den Ofen auf die mittlere Schiene geben.

Rhabarber und Äpfel waschen, putzen und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.
Mit Saft, Stärke, Zimtucker und Vanillezucker vermischen und in einer gebutterten Auflaufform verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen vermengen. Über die Rhabarber-Apfel-Mischung verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten backen.

Anschließend etwas abkühlen lassen und noch warm mit einer Kugel Eis genießen.

Guten Appetit! ☺