

Rhabarber



© karepa - Fotolia.com

Verwendung:



Kochen



Backen



Saft

Es gibt farblich unterschiedliche Rhabarbertypen. Sie eignen sich alle zum Kochen und Backen, wie auch zum Entsaften. Zum Rohverzehr ist Rhabarber zu sauer.

Passt auch zu:



Erdbeeren, z. B. als
Kompott oder -Konfitüre



Vanillepudding



Bananen



Tipp:

Die äußeren groben Fasern der Rhabarberstangen sollten Sie vor dem Verarbeiten abziehen. Sie sind zäh und stören beim Essen.



Kühlen
Gefrieren

Lagerung:

Je nach Frischezustand **ein paar Tage**, in ein feuchtes Tuch gewickelt im Gemüsefach des Kühlschranks.



Rhabarber-Crumble

250 Gramm Rhabarber
1 gestrichener Esslöffel Zucker

Streusel:
100 Gramm Mehl
40 Gramm Zucker
1 Prise Salz
50 Gramm kalte Butter,
in Stücke geschnitten



Zubereitungszeit: circa **20 Minuten**
plus **30 Minuten Backzeit**



© Rüdiger Lobitz, a1d



1.



Fotos: © Arnout van Son, Bonn

Rhabarber waschen, beide Enden abschneiden und wie im Tipp beschrieben schälen. In etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Den Rhabarber in eine **kleine Auflaufform** geben und mit dem **Esslöffel Zucker** vermischen.



2.



Die Zutaten für die **Streusel** in eine Schüssel geben und mit der Hand vermengen, so dass Krümel entstehen. Die Streusel über dem Rhabarber verteilen. Die Auflaufform etwas rütteln, so dass eine gleichmäßige Oberfläche entsteht.



3.

Im vorgeheizten Backofen auf **mittlerer Schiene bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 30 Minuten** backen, bis die Streusel goldgelb aussehen.



Variation:

Schmeckt lauwarm als Nach-
tisch oder zum Kaffee, auch
mit Schlagsahne, Vanilleeis
oder Vanillesoße.



© Rüdiger Lobitz, a1d