

Rhabarber mit Streusel

Für 4 Personen-Gratinformen

Zutaten

- 600 g Rhabarber, gewürfelt
- 50 g Rohrzucker oder Zucker
- ¼ TL Zimt
- Streusel:
- 75 g Rohrzucker oder Zucker
- 75 g Hirseflocken
- 75 g Mehl
- 75 g Butter

Zubereitung

1. Rhabarber in eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darunter mischen, in die gut eingefetteten Gratinformen geben.
2. Zucker, Hirseflocken und Mehl mischen. Die zerlassene Butter dazugiessen, mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Über die Früchte verteilen.
3. Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Lauwarm servieren. Dazu passen Schlagrahm oder Vanilleglacé.

Tipps & Tricks

Die Menge reicht auch für eine ofenfeste Form von ca. 1 ½ Liter.

Statt Rhabarber können auch Äpfel, Aprikosen oder Zwetschgen verwendet werden.