

## **4 Rhabarbercrumble**

300 g Zucker  
150 g Mehl  
3 TL Anispulver  
3 TL Ingwerpulver  
Salz  
160 g kalte Butter  
750 g Rhabarber  
½ Vanilleschote  
1 EL Zitronensaft  
abgeriebene Schale 1 Orange  
1 EL Puderzucker

- 
1. 125 g Zucker mit dem Mehl, Anis- und Ingwerpulver und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine mit dem Messer durchmischen. Butter in Stückchen dazugeben und weitermischen, bis erbsengroße Klümpchen entstehen.
  2. Den Rhabarber waschen, putzen und schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft, Orangenschale und dem Vanillemark mischen. 5 Minuten ziehen lassen.
  3. Den Rhabarber in eine große ofenfeste Form füllen. Die Streusel auf dem Rhabarber verteilen.
  4. Die Form im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40 Minuten backen.
  5. Den Crumble etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt mit Vanille und Rum gewürzte Sahne.