

... > Backen & Süßspeisen > Kuchen

# Rhabarber Crumble



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mit herrlich knusprigen Knusperstreuseln

★★★★☆ **4.74** (300 Bewertungen)

 **287** Kommentare

 15 Min.  simpel  25.05.2012  4789 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Prisen Salz

400 g Mehl, Type 405 (oder auch 630er Dinkelmehl)

100 g Haferflocken, blütenzarte

800 g Rhabarber bis 1000 g, fertig geputzt gewogen

etwas Butter, weiche für die Form

etwas Puderzucker, zum Bestäuben

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
4789	57,92 g	227,85 g	614,66 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 35 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Eine Pie-Form von ca. 28 cm Durchmesser mit etwas Butter ausstreichen (meine hat 30 cm - das geht natürlich auch).

Die Rhabarberstangen waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Dickere Stangen halbiere ich immer längs und schneide sie dann in kleine Stücke.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Butter in einem etwas größeren Topf schmelzen lassen.

Mit einer Gabel den Zucker, Vanillezucker, Salz sowie das Mehl und die blütenzarten Haferflocken langsam in die flüssige Butter einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst.

Nun etwa die Hälfte des Streuselteiges als dünnen Boden in die Pie-Form krümeln. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und darüber werden die restlichen Streusel gegeben.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 - 35 Minuten bei 200° C backen.

Die Streusel sollten schön goldbraun sein; also nicht zu dunkel.

### TIPP:

Wer die Streusel noch knuspriger haben möchte, bestäubt sie VOR dem Backen noch dünn mit Puderzucker.

Lauwarm serviert schmeckt so ein Crumble natürlich am allerbesten. Dazu passt Vanille-Eis oder gekochte Vanille-Sauce wunderbar.

Auch mit Obstsorten wie Kirschen, Johannisbeeren, Blaubeeren, Pfirsichen, Aprikosen, etc. ist dieser Crumble mit seinen knusprigen Streuseln ein Genuss.

Hier sind der Phantasie kaum Grenzen gesetzt. Bei süßerem Obst wie z.B. bei Erdbeeren, Pfirsichen oder Aprikosen würde ich die Zuckermenge im Teig ein

wenig reduzieren.

## Rezept von

FlowerBomb

## Weitere Rezepte von FlowerBomb

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

19.06.2021 13:02

Annett766

Ich nehme dieses Rezept mittlerweile als Streusel für sämtliche Kuchen. Die sind schnell und fast ohne sich die Finger mit Teig zu beschmieren hergestellt. Sie sind suuuper knusprig und bleiben es auch für mehrere Tage. ( Falls der Kuchen solange überlebt ☺) für 1 Springform nehme ich die Hälfte der Zutaten.  
LG Annett

**Antworten**

---

10.07.2021 20:13

FlowerBomb

Hallo Annett766,  
das mache ich inzwischen genauso. Diese Streusel gehen immer. Habe sie auch schon in der Springform gebacken mit der Hälfte der Zutaten. Hab auch weiterhin ganz viel Freude an diesem Streusel-Rezept.

Liebe Grüße  
Flower

**Antworten**

---

18.06.2021 19:30

fidelio260664

Schmeckt göttlich und geht suoer einfach und schnell. Uns haben bei 1 kg Rhabarber 200g Zucker völlig gereicht. Die Menge war für die Pieform riesig, hab daher eine große Auflaufform genommen. Kompliment für das tolle Rezept :-)

**Antworten**

---

10.07.2021 20:17

FlowerBomb

Hallo fidelio260664,

ich freue mich sehr, dass Euch die Streusel so gut schmecken.  
Die Zuckermenge könnt Ihr gerne immer wieder neu anpassen. Mit Pech erwischt man auch mal total sauren Rhabarber - dann wirds mit 200 g Zucker etwas knapp. :o)

Versuche die Streusel auch mal mit Johannisbeeren oder Kirschen....Äpfel gehen natürlich auch. Hab vielen lieben Dank für dein schönes Kompliment für das Rezept. Auch fürs nächste Mal wünsche ich dir wieder so gutes Gelingen.

Liebe Grüße  
Flower

**Antworten**

---

10.07.2021 20:20

**FlowerBomb**

Hallo Feenstaub83,  
ja guck - so unterschiedlich sind die Geschmäcker und die Interpretation von zu süß bis zu sauer. :o)

Freut mich, dass dir die Streusel geschmeckt haben. Beim nächsten Mal nasche einfach zum Probieren vom Rhabarber und entscheide spontan, ob er dir zu säuerlich ist oder süß genug. Dann bist du nach dem Backen nicht enttäuscht.

Liebe Grüße  
Flower

**Antworten**

---

---

26.05.2012 16:07

**Finntina**

Also dein Rhabarber Crumble ist hammeraffengeil! Haben ihn eben zum Kaffee  
zusammen mit Feenstaub83

zusammen mit Freunden vertilgt.

Ich kann jedem nur raten - SOFORT NACHMACHEN! Himmlischer Genuss pur!

Leider gibt es nicht mehr als \*\*\*\*\*Sternchen!

LG Finntina

**Antworten**

---

05.06.2012 19:10

FlowerBomb

Hallo Finntina,

das ist aber ein schönes Feedback zu meinem Crumble-Rezept - hab vielen herzlichen Dank dafür !

Über die vielen Sternchen freue ich mich natürlich ebenso, wie über deine begeisterte Rückmeldung. :-)

Am vergangenen Wochenende habe ich ein kleines Experiment gemacht: Den Streuselboden und den Rhabarber darauf, wie im Rezept beschrieben. Darauf dann eine Vanillepudding-Creme aus gekochtem Vanillepudding vom Doktor - und darauf dann die restlichen Knusperstreusel. Das Experiment ist gelungen ! :-) Ich sag nur YAMMI !!!

Liebe Grüße  
von

Flower &#10048;

**Antworten**

---

14.05.2014 13:35

gwosdz

Mit Vanille-Pudding dazwischen? Hm.....wird unverzüglich probiert. Danke!

**Antworten**

---

14.05.2014 21:40

FlowerBomb

Hallo gwosdz,

freut mich, dass dir der Vorschlag mit dem Vanille-Pudding auf Anhieb gefällt. :-)

Kannst ja mal berichten, wenn du es ausprobiert hast.

Ich wünsche dir gutes Gelingen !



Liebe Grüße  
von

Flower &#10048;

**Antworten**

---

26.04.2017 14:09

meerjungfrau

Hallo,

Pudding-Creme oder normaler Vanillepudding? Mit 500 ml Milch?  
Ich würde mich über eine Antwort freuen, denn ich glaube, so könnte sogar  
mir Rhabarber schmecken!?

VG  
-meerjungfrau-

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## Newsletter

Zum Newsletter anmelden

## Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

amerikanisch rezepte, blätterteigrollen rezepte, eigelb rezepte, hefeteigtaschen rezepte, hoisinsauce rezepte, hokkaido rezepte, hühnerbrust rezepte, kartofelsuppe rezepte, magdalenas rezepte, thunfischsalat rezepte