



Rhabarber-Cashew-Crumble

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|-------|
| Rhabarber | 600 g |
| Cranberries, getrocknet | 100 g |
| Brauner Zucker | 80 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Cashewkerne | 50 g |
| Butter | 60 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 40 g |
| Haferflocken, zart | 80 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden. Mit Cranberries, 2 EL Rohrzucker und Vanillinzucker mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Cashewkerne fein hacken. In einer Schüssel mit Butter, übrigem Zucker, Mehl und Haferflocken vermengen und verkneten. Cashew-Crumble über die Früchte bröseln und im Ofen ca. 30–35 Min. knusprig backen.
3. Rhabarber-Cashew-Crumble lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Zu dem Rhabarber-Cashew-Crumble passt hervorragend eine Kugel Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 486 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 20 g |