



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