

## Rhabarber-Crumble

300 g Rhabarber in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden, zwei Minuten in Butter dünsten, in eine gefettete Auflaufform geben und mit etwas Zucker bestreuen. Für die Streusel 50 g Butter zerlassen und mit 2 EL gehackten Haselnüssen, 70 g braunem Zucker, 2 EL Haferflocken, 60 g Mehl und 50 g Zucker zu Streuseln verkrümeln. Die Streusel über den Rhabarber geben und das Ganze im Backofen bei 180° ca. 15 Minuten überbacken.

Warm servieren und Vanillesauce oder Vanilleeis dazu reichen.