

Apfel-Rhabarber-Crumble

Zutaten

500g Äpfel,
300g Rhabarber,
1EL Zitronensaft,
50g Butter,
40g Honigmarzipan,
100g Mehl,
60g Zucker,
1TL Speisestärke,
25g Mandeln gemahlen,
je 1 Prise Zimt, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180° oder Umluft 160° vorheizen.
2. 40g Zucker, Butter, Marzipan, Mandeln, Mehl, Salz und Zimt zu einem bröseligen Teig verarbeiten.
3. Den Rhabarber waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen. Obst und Saft mit 20 g Zucker und der Speisestärke mischen.
5. Die Auflaufform einfetten, das Obst darin auslegen und die Streusel darüber streuen.
Für ca. eine halbe Stunde in den Backofen geben, bis die Streusel knusprig braun sind.