

Schwierigkeitsgrad
EINFACH

Nachhaltigkeitslevel
NACHHALTIG

Kosten
GÜNSTIG

regional / saisonal
REGIONAL MÖGLICH
Saison: Rhabarber von
Mai – Juli

Rezept
VEGAN
VEGETARISCH

KOCHREZEPTE



Rhabarbercrumble / Kirschcumble



ZUTATEN (für 5 Personen)

600 g	Rhabarber oder Sauerkirschen aus dem Glas
130 g	Zucker oder Zuckeralternative
125 g	Margarine
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
zusätzlich	Orangenschalenabrieb

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
Bei Kirschen: Abtropfen lassen. Auf dem Boden einer Ofenform verteilen und 30 g Zucker darüber streuen.
2. Weiche Margarine, Mehl, 100 g Zucker, Salz und falls vorhanden Orangenschalenabrieb zu Streuseln kneten und diese auf dem Rhabarber / den Kirschen verteilen.
3. Backofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. 35 – 45 Minuten backen.



Für Seminare und Jugendgruppen bis ca. 30 Personen. Für kleine und große Küchen mit Backofen geeignet.

Mehr Informationen und DIY-Anleitungen rund ums Upcycling findest du auf unserer Website: dlrg-jugend.de

