



Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Zutaten

200 g **Rhabarber**

200 g **Erdbeeren**

50 g Butter

2 EL **Haselnüsse, gehackte**

60 g Mehl

70 g Zucker, braun

2 EL Haferflocken

1 Prise(n) **Salz**

Fett für die Form

Zubereitung

Für die Streusel 40 g Butter zerlassen, und mit Nüssen, Mehl, 50 g Zucker, Haferflocken und Salz zu Streuseln verkrümeln. Den Rhabarber schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden, in der restlichen Butter 2 Minuten dünsten.

Die Erdbeeren vierteln und mit dem Rhabarber in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem restlichen Zucker und den Streuseln bestreuen. Im Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen und lauwarm servieren.