

Birnen-Rhabarber-Crisp

Ein süßer Auflauf mit Birnen, Rhabarber und Streuseln

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Auflaufform (etwa 2 l Inhalt):

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
130 g Zucker
200 g weiche Butter
1 Pck. Orange-Back
100 g kernige Haferflocken
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
½ TL gemahlener Zimt
1 Pr. Salz
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

800 g roter Rhabarber
800 g Birnen
50 g Weizenmehl
140 g Zucker

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Alle Zutaten, außer die gehobelten Mandeln, in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Gehobelte Mandeln zuletzt kurz untermischen.

3 Füllung:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Birnen schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles in einer großen Schüssel erst mit dem Mehl gründlich vermischen, dann mit dem Zucker mischen. Die Füllung in der Auflaufform verteilen.



- 4 Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Minuten

Birnen-Rhabarber-Crisp in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Füllung mit 1 TL geriebenem frischen Ingwer verfeinern.
- Birnen-Rhabarber-Crisp mit Eiskrem oder Schlagsahne servieren.

