

Veganer Rhabarber-Erdbeer-Crumble

Fruchtig-knuspriger veganer Rhabarber Crumble mit Erdbeeren und Haferflocken zum Dessert – jetzt einfach backen & genießen.

etwa 12 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

vegane Margarine

Puddingfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

2 EL Zucker

500 ml Mandeldrink (ungesüßt)

Fruchtfüllung:

500 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

Streuselteig:

150 g Weizenmehl

150 g kernige Haferflocken

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

150 g vegane Margarine

Wie backe ich einen einfachen veganen Crumble?:

1 Puddingfüllung zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker verrühren. Nach und nach mit mind. 6 EL vom Mandeldrink glatt rühren. Übrigen Drink aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Fruchtfüllung zubereiten:

Rhabarber waschen, putzen und in knapp 1 cm große Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Früchte in der Quicheform verteilen.



3 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Pudding klecksweise auf dem Obst verteilen und mit den Streuseln bedecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Den veganen Rhabarber-Erdbeer-Crumble in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Rhabarber-Erdbeer-Crumble vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

