

Hier und heute



Rhabarber-Crumble mit weißer Schokosahne

Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert ein perfektes Frühlingsdessert: warmen Rhabarber-Crumble mit weißer Schokosahne.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Auflaufform ca. 20 x 30 cm

Zutaten für den Crumble

- 160 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 100 g brauner Zucker
- 2 Prisen Salz
- 100 g Butter
- etwas Butter für die Form
- 5 Stangen Rhabarber

Zutaten für die weiße Schokosahne

- 100 g weiße Schokolade
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Die weiße Schokolade mit einem Messer in feine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne kurz aufkochen lassen und über die Schokolade geben. 1 Minute warten und von der Mitte aus verrühren. Die Masse mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank abkühlen lassen.

Alle Zutaten für den Crumble mit den Händen verkneten. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Rhabarber putzen und mit einem Messer von den Fäden befreien. Je nach Breite in ca. 0,5 - 1 cm dicke Stücke schneiden.

Auflaufform fetten. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Etwa ein Drittel der Streusel in die Auflaufform füllen. Rhabarberstücke darauf geben. Wer mag, kann z. B. Himbeeren oder Erdbeeren hinzufügen. Danach den Rest der Streusel darüber geben und ca. 30 Minuten backen. Wenn die Streusel zu dunkel werden, die Temperatur reduzieren.

Weißer Schokoladencreme mit einem Handrührgerät aufschlagen. Crumble kurz abkühlen lassen und mit weißer Schokoladencreme servieren.