

Rezept

Erdbeer-Hafer-Crumble mit Vanille-Cashewcreme und Rhabarberkompott

Ein Rezept von Erdbeer-Hafer-Crumble mit Vanille-Cashewcreme und Rhabarberkompott, am 24.10.2024

Zutaten

Für das Rhabarberkompott

500 g Rhabarber	100 g Zucker
½ Bio-Zitrone	ca. 150 ml weißer Traubensaft
2 geh. TL Speisestärke	

Für den Erdbeer-Hafer-Crumble

ca. 700 g Erdbeeren	100 g Zucker
2-3 EL Zucker zum Bestreuen	150 g Dinkel- oder Hafermehl
100 g feine Haferflocken	100 g pflanzliche Butter

Für die Vanille-Cashewcreme

½ Bio-Zitrone	1 1/2 Vanilleschoten
200 ml aufschlagbare pflanzliche Sahne	50 g Puderzucker
100 g Cashew-Mus	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 24 g F, 42 g EW, 70 g KH

Zubereitung

Rhabarberkompott

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen in 3-4 cm große Stücke schneiden, mit dem Zucker in einem Topf mischen und ein paar Minuten ziehen lassen.

2. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale, ½ TL Zitronensaft und 100 ml Traubensaft zum Rhabarber geben, alles zum Kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen. Den restlichen Traubensaft mit der Speisestärke glatt verrühren und unter das Kompott mischen. Noch einmal aufkochen lassen. Das Kompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Erdbeer-Hafer-Crumble

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Erdbeeren waschen, putzen und etwa zehn Stück für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und die Früchte mit 2-3 EL Zucker in der ofenfesten Form mischen und gleichmäßig darin verteilen.

4. Das Mehl mit Haferflocken, Butter und Zucker in einer Schüssel zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Erdbeeren verteilen und den Crumble im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen.
-

Vanille-Cashewcreme

5. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
-

6. Die Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts halbsteif aufschlagen. Vanillemark, Zitronenschale, Puderzucker und Cashewmus dazugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.
-

Anrichten

7. Die restlichen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Etwas Kompott auf Dessertteller geben und den Crumble daraufsetzen. Die Vanille-Cashewcreme darüberträufeln und mit den Erdbeerscheiben dekorieren.