



Rhabarber-Erdbeer-Crumble. Mit Mandeln

Foodbox

Zutaten für 2 Personen

- weiche Butter, für die Backform
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 1-2 EL Agavendicksaft, alternativ Honig
- 50 g Mandelkerne
- 1-2 EL Vollkornmehl
- 2 EL Haferflocken
- 40 g geschmolzene Butter
- 1 EL (Rohrohr-)Zucker

1 Zubereitung in 15 Minuten

- 1 Den Ofen auf 180 Grad Celsius Unter- und Oberhitze vorheizen.
 - 2 Eine Backform (oder kleine Backförmchen/Schraubgläser) ausbuttern.
 - 3 Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Den Rhabarber abbrausen, putzen und klein schneiden. Beides mit dem Puddingpulver und Agavensirup vermengen und in die Form füllen.
 - 4 Die Mandeln hacken und mit dem Mehl, Haferflocken, Butter und Zucker zu Krümeln vermengen. Über den Früchten verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldbraun überbacken.
- Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Mitnehmen verschlossen in den Kühlschrank stellen.

Nährwerte pro Portion
575 kcal, 2415 kJ

50,5 g Kohlenhydrate
 9,7 g Eiweiß
 34,3 g Fett

