



Klimafreundliches REzept des Monats April

Veganer Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis für 4 Portionen



Zutaten	Zubereitung	Geräte
500 g Rhabarber	Waschen, Enden abschneiden, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben	Schneidebrett, Messer, Pfanne, Pfannenwender
3 EL Zucker 3 EL Wasser 1 EL Zitronensaft	Alles zum Rhabarber geben, erhitzen, 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze weiter garen	Zitronenpresse, Esslöffel
Für die Streusel: 200 g Mehl 130 g Zucker 130 g Margarine	Alle Zutaten mit den Fingern oder einer Gabel mischen bis man schöne Streusel erhält	Waage, Schüssel
Margarine zum Einfetten	4 Schälchen oder eine Auflaufform einfetten, Rhabarber ohne die entstandene Flüssigkeit verteilen, Teig drauf streuseln	4 feuerfeste Schälchen oder 1 Auflaufform, Pinsel
	Backen: 180 °C, Umluft, 20 - 25 Minuten	
4 vegane Kugeln Vanilleeis	Dazu anrichten	