



RHABARBER-INGWERCRUNBLE

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Rhabarber mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf vermengen. Den Saft und die Schale der Orange zugeben, zugedeckt zum Kochen bringen und einige Minuten garen. Den Deckel abnehmen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber etwas weich geworden ist. Das Kompott in eine ofenfeste Auflaufform oder in kleine Portionsförmchen füllen und gleichmäßig darin verteilen.

Für die Streusel (in England sagen wir Crumble) das Mehl mit den Fingern in die Butter reiben, bis die Mischung an feine Brotkrümel erinnert. Die Haferflocken, den restlichen Zucker und den Ingwer zugeben und gut durchmischen. (Sie können das auch in der Küchenmaschine erledigen. Einfach Mehl, Butter, Zucker und Ingwer klein häckseln und die letzten 10 Sekunden noch die Haferflocken zugeben.) Die Streusel über den Rhabarber streuen und im vorgeheizten Ofen 40 – 45 Minuten backen, bis das Kompott blubbert und die Streusel goldbraun sind. Nach Belieben mit einem dicken Klecks Crème double oder Vanillesauce servieren.

Dies ist ein klassischer Rhabarber-Crumble (Rhabarberkompott mit Streuseln). Das gewisse Extra daran – die weltbeste Streuselmischung mit Ingwer und Haferflocken – hat er allerdings von mir. Eine einmalige Geschmackskombination und unverschämt gut mit einem dicken Klecks Crème double oder Vanillesauce (das Original von Bird's natürlich – mein einziges Laster zurzeit).

Für 4 – 6 Personen

1 kg Rhabarber, wenn nötig geschält, in große Stücke geschnitten	100 g kalte Butter
	100 g Haferflocken
200 g brauner Zucker (je nach Rhabarbersorte und Geschmack auch mehr)	2 Stückchen kandierter Ingwer, gehackt
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange	Crème double oder Vanillesauce zum Servieren (nach Belieben)
100 g Mehl	