

## Veganer Rhabarbercrumble

Rhabarbercrumble ist wirklich und wahrhaftig eines der leckersten Desserts, die Ihr aus Rhabarber machen könnt!



Ich habe den schnellen Crumble dieses Jahr zusammen mit meiner Freundin an ihrem Geburtstag zubereitet und wir waren beide dermaßen begeistert, daß wir diese Rhabarbersaison schon mehrere Rhabarbercrumble, aber noch keinen einzigen Rhabarberkuchen zubereitet haben! Rhabarbercrumble ist aber auch perfekt: er geht so schnell, daß man es kaum glauben kann und schmeckt als Kuchenersatz zum Kaffeestündchen genau so gut wie mit Vanilleeis zum Nachtisch. Oder einfach so: den letzten Rhabarbercrumble hat mein Sohn fast alleine gegessen! Ihr seht, Ihr müßt ihn unbedingt ausprobieren, solange es noch Rhabarber gibt: und der wird in Deutschland bis zum Johannitag, dem 24. Juni, geerntet.

### Zutaten

- 75 g brauner Zucker
- 2-3 TL Birkenzucker
- 100 g feine Haferflocken
- 1 gehäufter Teelöffel Zimt
- 100 g weiches Alsan oder eine andere vegane Butter
- ca. 750 g Rhabarber

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

### Zubereitung

Zuerst wird der Rhabarber gewaschen, bei Bedarf geschält und in etwa gleich große Stücke geschnitten. Diese kommen in eine Schüssel, zusammen mit dem Birkenzucker.

Alles wird gut vermengt und beiseite gestellt, damit sich der Birkenzucker auflösen kann.

Nun wird aus dem weichen Alsan, dem braunen Zucker, dem Zimt und den Haferflocken die Streuselmasse hergestellt: dazu alle Zutaten von Hand miteinander vermengen, bis eine krümelige Masse entstanden ist.

Jetzt kommt der Rhabarber in eine feuerfeste Auflauf- oder Pieform.

Während der Ofen auf 170 Grad Celsius vorgeheizt wird, wird die Streuselmasse gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilt.

Dann kommt der vegane Rhabarbercrumble auf der mittleren Leiste auf einem Rost in den vorgeheizten Ofen und wird etwa 30 Minuten lang gebacken.

Dazu passt natürlich perfekt veganes Vanilleeis oder vegane Sahne, aber glaubt mir: dieser vegane Rhabarbercrumble ist auch für sich ein absoluter Genuß!

Genießt diese Köstlichkeit, solange es Rhabarber gibt!