

# Birnen-Rhabarber-Crisp

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Streuselteig:

- 150 g glattes Mehl
- 130 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 100 g kernige Haferflocken
- 100 g gehackte Mandeln
- ½ KL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandelblättchen

### Füllung:

- 800 g in Stücke geschnittener Rhabarber
- 800 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Birnen
- 50 g glattes Mehl
- 140 g Zucker

## 1 Streuselteig:

Für den Streuselteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.

## 2 Füllung:

Rhabarber und Birnen in einer Rührschüssel mit Mehl vermischen. Den Zucker untermischen. Die Füllung in einer befetteten Springform (ca. 30 cm Ø) verteilen. Den Streuselteig gleichmäßig darauf verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Den Birnen-Rhabarber-Crisp in der Form etwas abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Füllung mit 1 KL geriebenem frischen Ingwer verfeinern.
- Den Birnen-Rhabarber-Crisp mit Eiscreme oder geschlagenem Schlagobers servieren.

