

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Rhabarber-Beeren-Crumble vom Grill

6-8 Portionen | 40 Minuten

Zutaten:

3 Stangen Rhabarber {entspricht 50 g}

250 g Erdbeeren

125 g Blaubeeren

125 g Himbeeren

Zesten einer Bio-Zitrone

50 g Lorenz Nuss & Frucht

Für den Crumble:

100 g Dinkel-Vollkornmehl

50 ml Eiskaltes Wasser

100 g kalte Butter

3 EL brauner Zucker

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Rhabarber waschen, von den holzigen Enden befreien und würfeln. Die Beeren waschen, die Erdbeeren halbieren. Rhabarber mit den Beeren und den Zitronenzesten vermengen und in eine Grillschale, gemeinsam mit dem Nuss & Frucht-Mix geben.

Für den Crumble alle Zutaten miteinander verkneten. Die Streusel über die Beeren-Nussmischung verteilen und im vorgeheizten Grill bei 180 °C {alternativ im Ofen bei 180 °C Heißluft} mit geschlossenem Deckel grillen bis die Beeren weich geworden sind und die Streusel leicht gebräunt sind.

Mit Eis garniert servieren.

