

Englischer Rhabarber und Erdbeeren Crumble mit selbstgemachtem Custard Rezept - Ein klassisch englisches Dessert

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	45 Minuten	Mittel	4 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für die Füllung:

Menge	Bezeichnung
300 g	Rhabarber
150 g	Erdbeeren
60 g	Brauner Zucker

Zutaten für den Crumble:

Menge	Bezeichnung
55 g	Mehl
35 g	Brauner Zucker
15 g	Gemahlene Mandeln
35 g	Butter
1 Stück	Orange
1 handvoll	Pinienkerne

Zutaten für den Custard:

Menge	Bezeichnung
2 Stück	Eier
3 TL	Maisstärke
225 ml	Milch
½ TL	Vanilleextrakt

Zubereitung der Füllung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorwärmen.
2. Den Rhabarber gut waschen und das Wasser anschliessend gut abtropfen. Die Enden abschneiden und den restlichen Rhabarber in fingergrosse Stücke schneiden.
3. Den Rhabarber zusammen mit dem braunen Zucker in eine backfeste Schüssel geben (so, dass der Rhabarber gut verteilt ist und sich nicht türmt). Kurz wenden, damit der Zucker ebenfalls gut verteilt ist.
4. Mit Alufolie bedecken und für 15 Minuten backen.
5. Erdbeeren waschen, abtropfen und in ähnlich grosse Stücke, wie der Rhabarber, schneiden.
6. Nach 15 Minuten die Alufolie entfernen und die Erdbeeren dazugeben. Die Erdbeeren und den Rhabarber kurz vermischen und für weitere fünf Minuten (diesmal ohne Alufolie) in den Backofen stellen.

Zubereitung der Füllung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorwärmen.
2. Den Rhabarber gut waschen und das Wasser anschliessend gut abtropfen. Die Enden abschneiden und den restlichen Rhabarber in fingergrosse Stücke schneiden.

3. Den Rhabarber zusammen mit dem braunen Zucker in eine backfeste Schüssel geben (so, dass der Rhabarber gut verteilt ist und sich nicht türmt). Kurz wenden, damit der Zucker ebenfalls gut verteilt ist.
4. Mit Alufolie bedecken und für 15 Minuten backen.
5. Erdbeeren waschen, abtropfen und in ähnlich grosse Stücke, wie der Rhabarber, schneiden.
6. Nach 15 Minuten die Alufolie entfernen und die Erdbeeren dazugeben. Die Erdbeeren und den Rhabarber kurz vermischen und für weitere fünf Minuten (diesmal ohne Alufolie) in den Backofen stellen.

Zubereitung des Crumbles:

1. Die Füllung kann währenddem der Rhabarber und die Erdbeeren im Backofen sind, zubereitet werden.
2. Mehl, Zucker und die gemahlene Mandeln in einer Schüssel vermischen.
3. Die Butter in Stücke hinzugeben und mit den Fingerspitzen verreiben bis grobe Krümel entstehen.
4. Die Schale der Orange abreiben und dem Crumble beimischen.

Zubereitung des englischen Rhabarber und Erdbeeren Crumbles:

1. Den Rhabarber und die Erdbeeren in eine backfeste Schüssel geben. Dabei so viel Flüssigkeit dazugeben, dass die Füllung schön feucht bleibt (die restliche Flüssigkeit aber unbedingt aufbewahren!).
2. Den Crumble über der Füllung verteilen. Die Pinienkerne über dem Crumble verteilen.
3. Den Crumble für 25 Minuten im Backofen bei 200 °C backen.

Zubereitung des Custards:

1. Zwei Eigelbe, Maisstärke und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut vermischen.
2. In einer Pfanne die Milch zusammen mit dem Vanilleextrakt erwärmen. Dabei stets auf einer niedrigen Stufe bleiben. Die Milch sollte warm, aber nicht heiss sein.
3. Die Milchmischung zur ersten Mischung hinzugeben und vermischen.
4. Alles wieder in die Pfanne leeren und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen. Von der Wärme nehmen und weiter Rühren, bis der Custard die gewünschte Konsistenz hat (guter Test: Wenn der Custard auf dem Rücken eines Löffels bleibt, hat er die richtige Konsistenz).
5. Sollte der Custard zu flüssig sein, kann die Mischung wieder etwas erwärmt werden.

Anrichten:

Den warmen Crumble zusammen mit dem warmen Custard auf einen Teller geben und mit der Flüssigkeit der Rhabarber-Erdbeeren-Mischung verzieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
357 kcal	17 g	45 g	9 g