Rhabarber-Crumble mit Vanillesoße

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	ca. 15 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

250 g	Rhabarber, gewürfelt
1 TL	frischen Thymian, fein geschnitten
3 EL	Honig
200 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	Zucker
1/4 TL	Zimt
	Für die Vanillesoße
150 ml	Sahne
150 ml	Milch
1	Vanilleschote
3 EL	Zucker
3	Eigelb

ZUBEREITUNG

Rhabarberwürfel, frischen Thymian und den Honig vermengen und die Form zu 2/3 damit füllen.
Anschließend das Mehl, Butter, Zucker und Zimt zu einem krümeligen Teig kneten und auf die Rhabarbermasse geben.
Im Ofen bei 180° 15 Minuten backen.

Für die Vanillesoße Sahne, Milch, Zucker, Mark und Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen, etwas von der Masse zu dem Eigelb rühren und zurück in den restlichen Teil der Masse rühren. Bei geringer Hitze ständig rühren, bis die Soße Bindung bekommt.
Zum Schluss in ein kaltes Gefäß geben und kaltrühren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp: Die Backform kann entweder eine große sein oder viele kleine, so dass jeder seinen eigenen kleinen Nachtisch bekommt.

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet