



Barilotto



ERDBEER-RHABARBER
CRUMBLE MIT VANILLEGLACE

ERDBEER-RHABARBER CRUMBLE MIT VANILLEGLACE



Zutaten

300g	Rhabarber
300g	Erdbeeren
3-4 EL	Barilotto's Erdbeerbalsam-Essig
200g	Mehl
100g	kalte Butter
100g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
	Vanille-Glace
	Barilotto's Erdbeer-Limes-Likör

Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen und den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Rhabarber waschen, schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den geputzten Erdbeeren in der Form verteilen. Erdbeerbalsam-Essig darüber träufeln. Mehl, Butter, Zucker und den Vanillezucker mischen und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel über den Rhabarber geben und das Gericht im Ofen etwa 40 Min. backen.

Crumble mit Vanille-Glace anrichten und das Glace mit etwas Erdbeer-Limes beträufeln. Das Barilotto-Team wünscht „Ä Guete“