

# RHABARBER-APFEL CRUMBLE

Personen: 4

Zubereitungszeit: 40 Minuten

## ZUTATEN

### BISKUIT:

½ TL Zitronenschale

**50 g** fein gemahlener

Rohrohrzucker

**80 g** Dinkelmehl

**6 g** Backpulver

**80 ml** Mineralwasser mit

Kohlensäure

**2 EL** neutrales Pflanzenöl

Öl und Mehl für die Form

### CRUMBLE:

**500 g** Rhabarber

**40 g** Zucker

**5 g** Ingwer

**500 g** Apfel

**200 g** Knuspermüsli

**50 g** Zucker

**40 ml** Rapsöl

**300 g** veganer Biskuitboden  
(z.B. aus Vegan Love Story)

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Für den Biskuitteig ½ TL Zitronenschale mit Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Dann Mineralwasser und Öl hinzugeben und kurz unterrühren.

Den Biskuitteig in eine gefettete und bemehlte Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens circa 10 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen.

Den Rhabarber rüsten, in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem geschälten und fein gehackten Ingwer mit wenig Wasser in eine Pfanne geben und auf kleiner Flamme zu einem Kompott kochen. Die Rhabarber Stückchen müssen nicht ganz verkocht sein. In der Zwischenzeit die Apfel schälen, grob reiben und zum dem Kompott geben. Nochmals kurz aufkochen und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit für den Crumble das Müsli mit Zucker und das Rapsöl gut vermischen. Den Biskuitboden in Streifen schneiden und eine Gratinschale damit auslegen. Den Rhabarber-Apfelkompott auf dem Boden verteilen, den Crumble darauf verteilen und im Ofen während circa 20 Minuten backen.