

Veganer Erdbeer-Rhabarber-Crumble

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

pudding-Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
5 dl Mandeldrink (500 ml)

Frucht-Füllung:

500 g Rhabarber
250 g Erdbeeren

Streuselteig:

150 g Mehl
150 g Haferflocken
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
150 g Margarine

1 Vorbereiten:

Quicheform (28 – 30 cm Ø) befetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Pudding-Füllung:

Mandeldrink erwärmen. Pulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren 1-2 Minuten schwach köcheln lassen.

3 Frucht-Füllung:

Den Rhabarber in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden. Die Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit dem Rhabarber in die vorbereitete Quicheform verteilen.

4 Streuselteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.

Den Pudding in Klecksen auf den Früchten verteilen und mit Streuseln bestreuen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 30 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53