



# Rhabarber-Erdbeer-Schnittchen

## Rezept von Cynthia Barcomi

### Zutaten

für eine Backform von circa 32 x 24 cm

250 g Rhabarber, gewaschen und in 2 cm Stücke geschnitten  
100 g Zucker, braun  
50 ml Orangensaft  
1 TL Vanilleextrakt  
1 1/2 EL Maisstärke, gesiebt  
200 g Erdbeeren, gewaschen, getrocknet und in Scheiben geschnitten

150 g Haferflocken (zart oder kernig)  
210 g Mehl  
1/2 TL Natron  
1/4 TL Salz  
75 g Muscovado-Zucker oder brauner Zucker  
60 g Haselnüsse, fein gehackt oder Mandelblättchen  
175 g Butter, gekühlt

### Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Backform leicht einbuttern. Rhabarber mit Zucker, Orangensaft und Vanilleextrakt vermengen und circa zehn Minuten aufkochen, bis der Rhabarber weich ist. Weitere drei Minuten mit der Maisstärke aufkochen, um die Soße anzudicken. Von der Herdplatte nehmen und die geschnittenen Erdbeeren dazugeben. Alles abkühlen lassen.

In einer großen Schüssel Haferflocken mit Mehl, Natron, Salz, Zucker und Haselnüssen vermengen. Dann die Butter mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. 450 Gramm von der Masse in die Backform geben und fest andrücken. Die gekühlte Rhabarber-Erdbeer-Mischung darauf verteilen und die restliche Haferflocken-Masse locker auf das Obst verteilen.

Circa 30 Minuten backen, bis die Schnittchen goldbraun sind. Alles kurz abkühlen lassen und in circa 20 Stücke schneiden. Pur oder mit Schlagsahne servieren.