



Rezepte

Lamazère-Brasserie

für 4 Personen

RHABARRBER-KOMPOTT, PFAUMEN UND CRUMBLE

Zutaten:

5 Stangen Rhabarber	125 g Zucker
200 g getrockene Pflaumen	125 g Butter
250 g Mehl	

1. Zubereitung Rhabarber

Zuerst den Rhabarber schälen. Die geschälte Haut behalten wir, um die in den Sirup zu kochen.

Herstellung Sirup:

500 g Wasser + 500 g Zucker zum Kochen bringen, danach die Schalen hinzufügen und 1 Stunde ziehen lassen.

Den Sirup danach passieren, die Rhabarberstangen in die gewünschte Größe bringen, im Sirup kochen bis zur gewünschten Konsistenz.

2. Die getrockneten Pflaumen

Entkernen und dann klein schneiden.

3. Herstellung Crumble

250 g Mehl, 125 g Butter und 125 g Zucker zusammenrühren

Die Masse auf ein Ofen-Blech auslegen

Bei 160 Grad C erhitzen, bis der Crumble eine leicht braune Farbe hat

4. Anrichten

in eine kleine Schlüssel zuerst den Rhabarber geben, dann die gehackten Pflaumen und zum Schluss den Crumble.

Wir empfehlen gerne dazu eine Kugel Vanille Eis, die Sie obendrauf servieren können.