Rhabarber Crumble mit Ingwer mit einem Karamell-Rum Sabayon

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Saisonal, schnell, einfach, preiswert für jeden Tag

Zutaten

- Für die Streusel:
- 125 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 Tl Ingwerpulver
- 1 Prise Salz
- 160 g kalte Butter
- Für den Rhabarber:
- 750 g geputzten Rhabarber
- 175 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 El Zitronensaft
- Abrieb 1 unbehandelten Orange
- 1 El Puderzucker
- Für den Karamell-Rum Sabayon.
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 4 cl Milch
- 4 cl Rum
- 3 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Streusel:

Schritt2

den Zucker, Mehl, Ingwerpulver und 1 Prise Salz mischen und die Butter mit dem Küchenmixer oder „Zauberstab“, stückchenweise darunter mixen bis kleine Klümpchen entstanden sind.

Schritt3

Der Rhabarber:

Schritt4

Den Rhabarber putzen, ev. Fäden von unten nach oben ziehen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Nunmehr den Rhabarber mit dem Vanillmark dem Zitronensaft, Orangenabrieb und dem Zucker marinieren.

Schritt5

Etwas durchziehen lassen, in eine ausreichend große Auflaufform geben.

Schritt6

Die Streusel gleichmäßig verteilen und für ca. 40 min in den auf

Schritt7

200 - 210 ° C vorgeheizten Backofen schieben; appetitlich bräunen.

Schritt8

Der Caramel - Rum Sabayon:

Schritt9

Den Zucker in einem Sautoire zu einem hellbraunen Karamell brennen,.

Schritt10

Zurück ziehen, etwas abkühlen lassen und mit 4 - 5 El Wasser verkochen.

Schritt11

Danach die Milch, die Eigelbe und den Rum dazu geben .Alles auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Vor dem Servieren den Rhabarber Crumble, dick mit Puderzucker bestäuben und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt14

Den „satten“ Karamel - Rum“ Sabayon à part.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, für jeden tag, ingwer, preiswert, Rhabarber, rum, saisonal, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-crumble-mit-ingwer-mit-einem-karamell-rum-sabayon/