

# Schneller Rhabarber - Erdbeer - Crumble mit Amarettini

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fruchtig, schnell und einfach gemacht

## Zutaten

- 200 g Rhabarber, gewaschen, geputzt, gefädelt
- 150 g frische Erdbeeren, geputzt, halbiert oder geviertelt
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 1 Tl frischen, geriebene Ingwer (Wenn man mag)
- 120 g Zucker
- 60 g Amarettini, zerbröselt
- 2 ganze Eier
- 2 El Vanille - Puddingpulver
- 75 g Schmand

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Rhabarber in dünne Scheibchen schneiden und mit 50 g vom Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Ingwer mischen, Die Erdbeeren dazu geben und in einer ausreichend großen Auflaufform verteilen.

### Schritt2

Die Eier trennen, das Eiweiß recht steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

### Schritt3

Die Eigelbe mit dem Vanillepuddingpulver und dem Schmand verrühren und das Eiweiß locker unterheben, danach die gestoßenen Amarettini dazu geben.

#### **Schritt4**

Überm Auflauf gleichmäßig verstreichen und für ca. 20 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) stellen; goldgelb heraus backen und sofort zu Tisch geben.

#### **Schritt5**

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** saisonal, fruchtig, schnell und einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-rhabarber-erdbeer-crumble-mit-amarettini/>