

Rhabarber-Crumble mit Feigen und Thymian

für 6 kleine Gläser à 80 ml

2 Stangen Rhabarber (oder 250 g)
3 EL Zucker
4 getrocknete Feigen
1 EL frisch gehackter Thymian
1 EL Butter.

Für die Streusel:

100 g Mehl
60 g Zucker
80 g Butter
30 g gemahlene Mandeln



Rhabarber putzen und in Stücke schneiden.

Feigen in Stücke schneiden.

Butter im Topf zerlassen, Rhabarberstücke und Zucker hinzufügen, 5 Minuten garen.

Dann Feigen und Thymian unterrühren.

Herdplatte ausmachen und das Ganze kurz durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel vorbereiten.

Hierfür alle Zutaten miteinander vermengen und mit den Händen richtig durchkneten, damit schöne Streusel entstehen.

Anschließend das Rhabarbermus in feuerfeste Förmchen füllen (oder Deckel der Jenaer Glasform), mit Streusel bestreuen und im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen, bis die Streusel eine schöne goldene Färbung haben.