



Rhabarber mit Ingwerstreuseln

Zutaten (24cm Springform = 8 Portionen):

750g	Rhabarber
150g	Soft-Ingwer
150g	Mehl
50g	Kokosflocken
120g	Zucker
1 Prise	Salz
150g	kalte Butter
etwas	Zitronensaft
2EL	Puderrucker

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Rhabarber waschen, Enden entfernen, die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Ingwer sehr fein hacken. Mit Mehl, Kokosflocken, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und zu Streuseln verkneten.

Die Hälfte der Streusel in die Form geben. Mit dem Rhabarber belegen und darauf die restlichen Streusel geben. Im Ofen ca 20–25 Min. backen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und grob zerteilen. Mit Zitronensaft und Puderrucker pürieren und als Sauce servieren.