

# Rhabarber-Crumble im Glas mit Mandeln & Mascarpone-Creme

Brennwerte 2175 kJ | 520 kcal  
Eiweiß 8,7 g  
Kohlenhydrate 49,8 g  
Fett 35,2 g

Vorbereitung 20 Minuten  
Ruhe-, Gar- & Backzeit 30 Minuten  
Gesamtzeit 50 Minuten



Bei unserem Crumble sorgt Deli Reform Das Original dafür, dass sich die Mandeln perfekt miteinander verbinden und im Ofen eine goldbraune Farbe annehmen. Dadurch entsteht eine himmlische Knusprigkeit, die bei jedem Löffel Freude bereitet.

Entdecke deinen neuen Frühlingsliebling: Unser Rhabarber-Crumble im Glas mit Mandeln und samtiger Mascarpone-Creme! Dieses Dessert vereint alles, was das Herz begehrt: die erfrischende Säure des Rhabarbers, den knusprigen Crumble mit Mandeln und Deli Reform Das Original sowie die Süße der Mascarpone-Creme. Einfach himmlisch!

# Rhabarber-Crumble im Glas mit Mandeln & Mascarpone-Creme

8 PORTIONEN  simpel

## ZUTATEN FÜR DAS RHABARBERKOMPOTT

750 g Rhabarber  
1 Päckchen Vanillezucker  
60–80 g Zucker  
10 g Speisestärke oder Puddingpulver  
Saft von 1/2 Orange

## ZUTATEN FÜR DEN MANDEL-CRUMBLE

100 g Mandelblättchen  
60 g Zucker  
40 g Weizenmehl  
40 g kernige Haferflocken  
1 Prise Salz  
60 g Deli Reform Das Original

## ZUTATEN FÜR DIE MASCARPONE-CREME

250 g Mascarpone  
250 g griechischer Joghurt (10 %)  
120 g Puderzucker  
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone  
200 g Schlagsahne  
1–2 TL heller Balsamico  
Pfefferminze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

## 1 RHABARBERKOMPOTT ZUBEREITEN

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit Zucker und Vanillezucker vermengen. Den Orangensaft mit der Speisestärke glattrühren. Den Rhabarber in einem Topf aufkochen, die angerührte Stärke einrühren und 2–3 Minuten mit köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt. Anschließend abkühlen lassen.

## 2 MANDEL-CRUMBLE ZUBEREITEN

Für den Mandel-Crumble Mandeln, Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz mischen. Deli Reform Das Original hinzugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf ein Backblech geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten goldgelb und knusprig backen und etwas abkühlen lassen.

## 3 MASCARPONE-CREME ZUBEREITEN

Für die Mascarpone-Creme die Mascarpone mit dem griechischen Joghurt, Puderzucker, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben, zum Schluss mit hellem Balsamico verfeinern.

## 4 SERVIEREN

Zum Servieren die Mascarpone-Creme in Gläser füllen, das Rhabarberkompott darauf geben und mit dem Mandel-Crumble-Topping bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pfefferminze oder Zitronenmelisse garnieren.

**Tipp:** Für einen besonderen Pfiff das Rhabarberkompott mit etwas Ingwer und Himbeeren

verfeinern.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>