

Rhabarber Birnen Crumble zuckerfrei



15 min. 345 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 225 °C vorheizen.
2. Rhabarber in dünne Stücke (ca. 5 mm) und die Birne in Schnitze schneiden. Rosmarin zerkleinern. Rhabarber, Birne, **SteviaSweet Crystal** und Gewürze mischen und in eine gefettete Ofenform geben.
3. Weiche Butter, Haferflocken und **SteviaSweet Crystal** zu einer krümeligen Mischung verarbeiten. Gleichmässig über dem Rhabarber verteilen. Den Crumble in den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen oder bis er schön goldbraun ist.
4. Rahm, Joghurt und Gewürze weich aufschlagen und zu dem heissen Rhabarber-Hafercrumble servieren.

Zutaten für 4 Portionen

250 g	Rhabarber
1	grosse Birne
1 Zweig	frischer Rosmarin
50 g	SteviaSweet Crystal
1 TL	gemahlener Zimt
1/2 TL	gemahlene Vanille

Crumble-Mischung

50 g	Butter
70 g	Haferflocken
50 g	SteviaSweet Crystal

Servieren mit

50 ml	Rahm (38 %)
50 g	türkischer Joghurt
1/4 TL	gemahlene Vanille
50 g	SteviaSweet Crystal

Nährwerte pro Portion

345	kcal
1448	kJ
8	Protein in g
35	Kohlenhydrate in g
19	Fett in g