



Rhabarber-Apfel Streusel

Zutaten

- 4 Stangen Rhabarber
- 3 Äpfel
- 1 Esslöffel Zucker



Apfel



Rhabarber

Streusel

- 1 halber Becher Vollkornmehl
- 1 halber Becher Haferflocken
- 1 Handvoll Mandelstifte
- 3 Scheiben (1 cm dick) Butter
- 4 Esslöffel Zucker



Butter



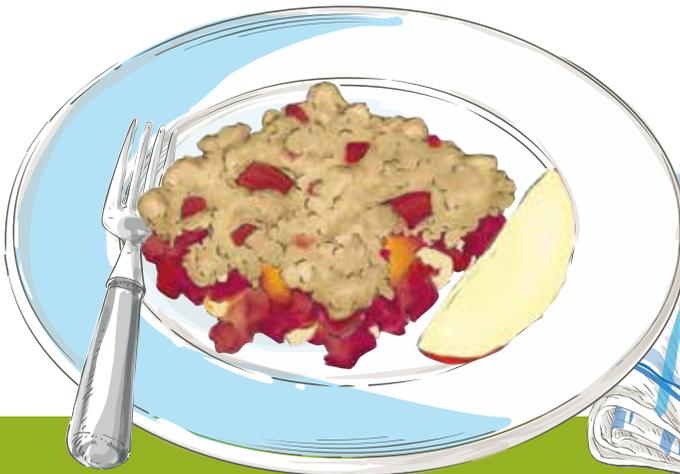
Haferflocken



Vollkornmehl

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Mehl, Haferflocken, Mandeln, Butter und Zucker in die Schüssel geben und verkneten.
3. Rhabarberstangen waschen, schälen und in Stücke schneiden.
4. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und in grobe Würfel schneiden.
5. Früchte in die Auflaufform geben und mit 1 Esslöffel Zucker bestreuen.
6. Streusel darüberbröseln.
7. Im Rohr 20 Minuten backen.





Tipp von Brainy:

Viele nennen den Streusel auch „Crumble“, was einfach die englische Bezeichnung ist. Streusel schmeckt übrigens mit allen Früchten!

18

Rhabarber - Obst oder Gemüse?

Die Obstsaison beginnt bei uns in Österreich mit Rhabarber. Dabei zählt Rhabarber eigentlich gar nicht zum Obst, sondern ist ein Gemüse. Wir essen nämlich die säuerlichen rotgrünen Blattstiele der Pflanze und nicht die Früchte. Wie Obst lieben wir Rhabarber aber als Kuchen, Kompott oder Saft.

Wie schmeckt sauer?

Rhabarber ist ziemlich sauer. Wenn du im Kuchen in ein Rhabarberstück beißt, zieht sich im Mund für den Moment alles zusammen. Doch mit der Süße zusammen finden wir den Geschmack ganz wunderbar.

Trainiere deinen Geschmackssinn

Probiere verschiedene Lebensmittel und konzentriere dich auf die Säure. Verkoste in dieser Reihenfolge: Apfel, Naturjoghurt, Rhabarberkompott, Zitrone. Hast du die leichte Säure des Apfels geschmeckt? Findest du das Joghurt säuerlich? Der Rhabarber ist ziemlich sauer, oder? Und die Zitrone erst recht! Mach die Verkostung nach einer kurzen Pause nochmals. Jetzt von hinten herum. Beginne mit der Zitrone und hör mit dem Apfel auf. Was ist anders? Wer mit dem Sauersten beginnt, findet die anderen Lebensmittel gar nicht mehr so sauer.

Zähneputzen? Bitte warten!

Kennst du das? Wenn du Rhabarber gegessen hast, fühlen sich die Zähne an, als wäre ein Belag drauf. Die Säure weicht vorübergehend den Zahnschmelz auf. Nachdem du Saures gegessen hast, solltest du daher mindestens 30 Minuten warten, bevor du die Zähne putzt.

Male den Rhabarber bunt aus ...

