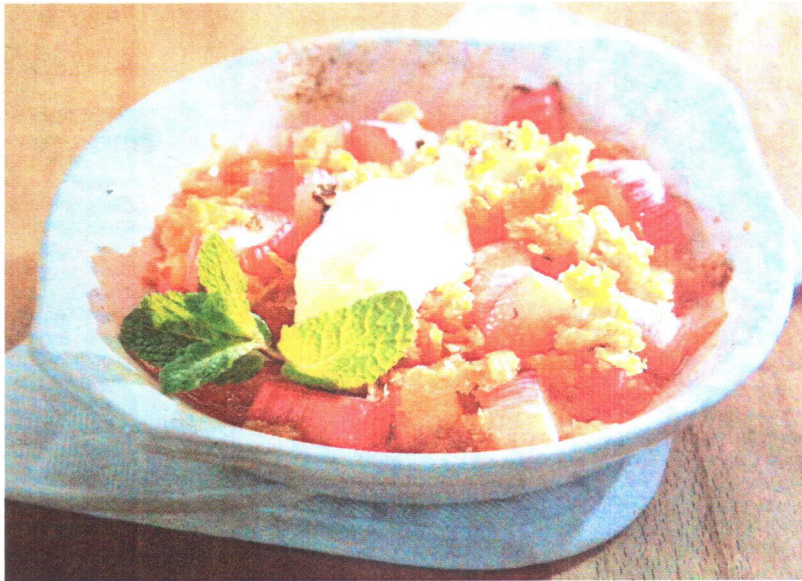


Rhabarber mit Corn-Crumble:

(Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.)



- 4 weite ofenfeste Portionen-Förmchen von je ca. 3 ½ dl, gefettet
- 500 Gramm Rhabarber (in ca. 1 cm grossen Stücken)
- 3 EL Pfefferminzsirup
- 2 EL Pfefferminze (fein geschnitten)
- 80 Gramm Cornflakes (grob zerdrückt)
- 40 Gramm Zucker
- 40 Gramm Butter
- 4 EL Dessert Extrafin (Sauermilch)
- Pfefferminzblätter zum verzieren

Rhabarber mit Sirup und Pfefferminze mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. In die vorbereiteten (gefetteten) Förmchen verteilen. Für den Crumble Cornflakes, Butter und Zucker mischen, bis die Masse krümelig ist. Crumble auf dem Rhabarber verteilen.

Backen: Ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Dessert Extrafin und Pfefferminze verzieren.