

Marianne Frielingsdorf über ihren leckeren Rhabarber-Streusel:

„Das erste Gemüse, das im Frühjahr aus dem Garten geerntet werden kann ist der Rhabarber. Im Supermarkt sucht man ihn zwar vergeblich in der Gemüsetheke, denn dort liegt er beim Obst, aber er wird zum Gemüse eingeordnet.

In der Bergischen Gartenarche haben wir einen Rhabarber, der schon über 100 Jahre in unserer Region wächst und den wir mit Erfolg vermehren. Er ist dick und kräftig und schmeckt wunderbar- einfach gigantisch. Sehen Museumsbesucher dieses Exemplar, dann möchte jeder einen Ableger haben, was nicht mal schnell gemacht ist. Doch mit viel Geduld vermehren wir ihn weiter.

Wer hat nicht noch die Erinnerung an die Kindheit: Von Oma bekamen wir eine Tasse mit etwas Zucker drin. Hier hinein wurde die frische gepflückte Stange Rhabarber getaucht und abgekaut. Schaurig schön; süß sauer lief uns ein Schauer über den Rücken.....

Heute habe ich ein Rhabarberrezept als Dessert herausgesucht, denn bis zum 24. Juni kann er noch geerntet werden. Später enthält das Gewächs zu viel Oxalsäure die den Rhabarber unverträglich macht“:

Rhabarber-Streusel mit Mandeln und Haferflocken

Fruchtschicht:

400g Rhabarber

30g Zucker

10g Speisestärke

Den Rhabarber in Stücke schneiden, Zucker und Stärke vermengen und über die Rhabarberstücke verteilen und alles gut durchmengen. Anschließend in eine gebutterte, feuerfeste Form verteilen.

Streusel:

80g Mehl

40g feine Haferflocken

40g Mandelblättchen

80g Butter

90g Rohrzucker

1 Prise Salz

Alle Zutaten mit der Hand verkneten und über die Rhabarberstücke streuen.

Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen

Das Dessert schmeckt kalt oder warm, mit Vanillesauce, Schlagsahne oder Eis.