



ORF extra

Rhabarber-Cobbler

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 MINUTEN plus 30 Minuten kühlen und ca. 35 Minuten backen

Für ca. 6 Personen

FÜR DEN TEIG

300 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
2 EL gemahlene Haselnüsse
2 EL grobe Haferflocken
125 g brauner Zucker
100 g griechischer Joghurt
175 g Butter, kalt
1 kräftige Prise Salz

AUSSERDEM

1 ovale oder eckige Auflaufform (ca. 24 x 30 cm)
Butter für die Form
1 kg Rhabarber
1 gestrichener EL Speisestärke
50 g Zucker
200 g Himbeeren (frisch oder TK)
1 EL Puderzucker
400 g griechischer Joghurt
und 6–8 EL Ahornsirup zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Haferflocken, Zucker, Joghurt, Butter in Flöckchen und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten kühlen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Form einfetten. Den Rhabarber putzen, waschen, nach Belieben schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Mit Stärke und Zucker mischen und in die Auflaufform geben, die Himbeeren darauf verteilen. Aus dem Teig ca. 16 gleich große Bällchen formen, etwas flach drücken und auf den Früchten verteilen.

3. Den Cobbler auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Den Cobbler mit einem Klacks Joghurt und Ahornsirup anrichten.