

# GARTENTIPPS

## MAI 2025



### Rhabarber-Crumble

#### ZUTATEN

- 500 g Rhabarber, in Stücke geschnitten
- 50 g Zucker (oder mehr, je nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g kalte Butter, in Würfeln
- Optional: gehackte Mandeln oder Haferflocken für die Streusel

#### ZUBEREITUNG



- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Rhabarberstücke in eine Auflaufform geben und mit Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Für die Streusel Mehl, Zucker und kalte Butter mit den Händen zu Streuseln verkneten. Optional Mandeln oder Haferflocken hinzufügen.
- Streusel gleichmäßig über den Rhabarber verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.
- Warm genießen, eventuell mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

### Ende der Eisheiligen

15. Mai 2025

### Vorgezogene Pflanzen

#### INS FREILAND PFLANZEN

- Gurke, Paprika, Tomate, Sellerie, Artischocke, Aubergine, Basilikum und Sommerblumen...

### TO DOS



#### AUSSAAT

- Direkt ins Freiland - Salate, Radieschen, Rettich, Erbsen, Mangold, Karotten, Rote Rüben, Gurken, Zucchini, Kürbis, Bohnenkraut, Majoran, Petersilie und Dill; Sommerblumen sähen oder Blumenzwiebeln stecken...
- Zu Hause - Brokkoli, Blumenkohl, Grünkohl, Rosenkohl und Weißkohl

#### ERNTE

Spargel, Rhabarber, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Pflücksalat, Holunderblüten, Erdbeeren

