



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. september 2017

Dessert

Bagte rabarber med reven marcipan (6 personer).

Ingredienser:

450 g rabarber, 180 g sukker, 2 spsk maizena majsstivelse, 200 g ren rå marcipan, ½ liter piskefløde.



Rens rabarberne og skær dem i tynde strimler/skiver.

Vend rabarber, sukker og maizena sammen i en skål. Kom det i et smurt tærtfad.

Bag rabarberne 20 minutter i en 175 grader alm. ovn.

Tag fadet ud af ovnen. Riv ren rå marcipan groft og kom det over rabarberne. Sæt derefter fadet tilbage i ovnen og bag yderligere 20 minutter til marcipanen er gylden.

Server med is, creme fraiche eller flødeskum.