



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. april 2017

Dessert

Rabarbercrumble (6 personer).

Ingredienser:

100 g hvedemel, 100 g smør, 100 g havregryn, 100 g sukker, 2 bdt. Rabarber (svarende til ca. 600 g), 180 g rørsukker, 1 spsk majsstivelse, 1 stang vanilje.

Bland sukker, majsstivelse og vaniljekorn.

Skær rabarber i skiver (ca. 1 cm) og kom dem i et ovnfast fad. Drys sukkeret over og bland det godt. Pak fadet ind i stanniol og stil det i 180 grader (varmluft 160 grader) varm ovn i 10 minutter,

Skær smør i tern ned i melet, tilføj havregryn og sukker og smuldr det med fingrene. Det skal være som "groftrevet ost".

Fordel dejen over rabarberne og bag kagen endnu 20 minutter til overfladen er let gylden og bagt. Frugten vil boble let op i kanten.

Server med flødeskum eller creme fraiche.

