



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. maj 2015

Dessert

Rabarbercrumble (5 personer).

Ingredienser:

100 g hvedemel, 100 g smør, 100 g havregryn, 100 g sukker.

Fyld: 2 bdt. rabarber (ca. 600 g), 180 g rørsukker, 1 spsk majsstivelse, 1 stang vanilje.



Bland sukker, majsstivelse og vaniljekorn.

Skær rabarber i stykker (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 varm ovn (varmluft 160 grader) 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 ca. 20 minutter, til overfladen er let gylden og bagt. Frugten vil boble let i kanten.

Server med flødeskum eller creme fraiche.