

Rabarbercrumble

4-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær rabarberne i skiver – ca. 1 cm tykke. Bland rabarber, rørsukker og vanille sammen. Kom det i et ildfast fad og bag det ved 170 grader i 20 minutter.

Bland rugmel, havregryn, rørsukker og margarine sammen til en tør smuldret masse.

Fordel dejen over rabarberne og drys med mandelsplitter.

Bag kagen i yderligere 10-15 minutter til overfladen er gylden. Server crumblen lun med iskoldt flødeskum.

Ingredienser

500 g rabarber

200 g rørsukker

korn fra 1 vanillestang

100 g rugmel

100 g havregryn

100 g rørsukker

100 g margarine

Pynt: 50 g mandelsplitter eller
hasselnødderflager

Tilbehør: Flødeskum