

Rabarbercrumble med marcipan

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g rabarber
1 1/2 dl rørsukker
smør til at smøre formen

Crumble:

1 dl mel
75 g smør
1 dl havregryn
100 g marcipan
1 dl rørsukker
75 g mandler
1/2 tsk. kardemomme
1 spsk. vanillesukker

Beskrivelse

Skær rabarberne i små stykker. Kom dem i en smurt form og drys med rørsukker. Bag rabarberne i ovnen ved 175 grader i 20-25 minutter.

Smuldr smørret med melet. Riv marcipanen og hak mandlerne. Bland havregryn, marcipan, rørsukker, mandler, kardemomme og vanillesukker i melblandingen. Kom crumbledejen ovenpå de bagte rabarber og bag i 20-25 minutter ved 175 grader.

Rabarbercrumble serveres med flødeskum, cremefraiche eller vanilleis