

RABARBERCRUMBLE

En luksusudgave af rabarbercrumble. Rabarberne bliver mindre syrlige, når de udsættes for varme og får i øvrigt godt modspil af den søde crumble, hvis smag her har en god dybde fra marcipan, mandler og kardemomme.

•

Til

Fyld

- 500 g rabarber
- 1 $\frac{1}{2}$ dl rørsukker
- Lidt smør til at smøre formen

Dej

- 1 dl mel
- 75 g smør
- 1 dl havregryn
- 100 g marcipan
- 1 dl rørsukker
- 75 g mandler
- $\frac{1}{2}$ tsk kardemomme
- 1 spsk vaniljesukker

Rens rabarberne og skær dem i 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. Hak mandlerne.

Smør/melblandingen tilsættes havregryn, marcipan, rørsukker, mandler, kardemomme og vaniljesukker. Smuldr det hele sammen.

Kom crumble-dejen ovenpå de bagte rabarber og bag i 20-25 minutter ved 175 grader.

Rabarbercrumble kan serveres med flødeskum, cremefraiche eller vaniljeis.

