

Jordbærcrumble

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Kompot

- 170 g rabarber (jeg havde dem på frost og mængden er målt sådan)
- 250 g jordbær (også fra frost, målt sådan)
- 70 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker

Crumble

- 125 g havregryn (gerne grovvalsede)
- 40 g kokossukker eller brun farin
- 40 g hvedemel
- 70 g mandler
- 80 g smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og tag smørret ud af køleskabet, så det kan blive lidt mere blødt
2. Hvis ikke du har dine rabarber og jordbær rengjort, skåret ud og muligvis opbevaret på frost, skal de to ting først gøres klar.
3. Hvis du som mig har begge dele klargjort, tages de blot ud af fryseren og kommes direkte i en gryde
4. Tænd op på middelvarme og lad begge dele tør helt op og blive blødt. Kom så sukker og vaniljesukker i og rør let rundt. Sluk komfuret
5. Kom i en skål: havregryn, kokossukker og mel.
6. Hak mandlerne og kom dem i også sammen med det bløde smør, smuldr det hele sammen med hænderne
7. Kom først kompotten i bunden af et tærtefad
8. Kom så din crumble oven på
9. Ind i ovnen med den i 20 minutters tid