

Rabarbercrumble

Opskrift til 8 personer

Samlet tid

30-35 minutter

Ingredienser

Rabarber

- 400 g rabarber
- 80 g sukker

Crumble

- 100 g grovvalsedede havregryn
- 100 g hvedemel
- 25 g kokosmel
- 40 g mandelflager
- 50 g sukker
- 50 g brun farin
- 130 g smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og tag smørret ud af køleskabet, så det kan blive lidt blødt
2. Rengør dine rabarber og skær dem i stykker
3. Bland dine rabarberstykker med sukker i en skål. Hæld dem op i et tærtefad
4. Kom i en skål: Havregryn, mel, kokosmel, mandelflager, sukker, brun farin og smør. Smuldr det hele sammen med hænderne
5. Kom din crumble ovenpå dine rabarber i tærtefadet
6. Bag det i ovnen i cirka 20 minutter