



**Rabarbercrumble**

Brug sæsones rabarber til en lille rabarbercrumble dessert. En sød og appetitlig afslutning på en dejlig sommer middag eller søndagsbrunch.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Okt



Vegetar

## Ingredienser

6 personer

200 g rabarber

100 g sukker

50 g smuttede mandler

50 g hvedemel

75 g havregryn

75 g brun farin

75 g smør

*Opskrifter og styling Lone Kjær*

*Foto Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær rabarber i små stykker og kom dem i en gryde sammen med sukker. Lad rabarberne simre til de er møre i ca. 10 min. ved svag varme.
- 2 Tilsæt hakkede mandler.
- 3 Rør hvedemel med havregryn, brun farin og smør til en smuldredej.
- 4 Fordel kompotten i små ovnfaste skåle og top med smuldredej.
- 5 Bag kagerne ved 200 grader i ca. 20 minutter til overfladen er gylden.
- 6 Server din rabarbercrumble lun evt. med en skefuld creme fraiche.

