



Rabarbercrumble-kage

En super nem kage af rabarbercrumble, som er frisk og syrlig-sød i smagen. Dejlig på en sommerdag. Server med flødeskum eller vaniljeis til.



Bedøm opskrift



45 min



Apr – Aug



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6 personer

800 g rabarber

100 g sukker

Korn af 1 vaniljestang eller 1½ tsk vaniljesukker

125 g smør

150 g hvedemel

150 g sukker

Pynt

sigtet flormelis

Tilbehør

flødeskum eller vaniljeis

Opskrift og styling: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rens rabarberne og skær dem i 1 cm tykke skiver. Fordel dem i et smurt ovnfast fad
- 2 Bland sukker og vaniljekorn, og drys det rabarberne. Lad det evt. trække tildækket i køleskab et par timer.
- 3 Smuldr smørret i hvedemel og sukker, til det er som revet ost. Drys det over rabarberne.
- 4 Bag kagen på midterste ovnribbe ved 200 grader ca. 40 minutter.
- 5 Pynt med sigtet flormelis. Server lun eller kold med flødeskum til.

