

Rabarbercrumble

(6 personer)

Det skal du bruge:

500 g rabarber
75 g sukker
1 spsk. kartoffelmel eller majsstivelse
½ tsk. stødt kanel

Dej:

100 g hvedemel (ca. 1½ dl)
50 g havregryn (ca. 1½ dl)
50 g sukker, gerne rørsukker (ca. ½ dl)
1 tsk. vaniljesukker
50 g flydende margarine (ca. ½ dl)
50 g skyr, gerne vaniljeskyr (ca. ½ dl)

Sådan gør du:

Skær rabarberne i stykker på ca. ½ cm.
Vend dem med sukker, kartoffelmel og kanel, og læg dem i et smurt ovnfast fad.
Bland ingredienserne til dejen, og smuldr det med fingrene.
Fordel dejen på rabarberne.
Bag kagen ved 200° C i ca. 25 min. på midterste ovnrille, til kagen er lysebrun og rabarberne møre.

Servering:

Server rabarbercrumble lun eller kold med vaniljeskyr eller mager cremefraiche.

Variation:

Du kan bruge halvt rabarber og halvt jordbær. Rabarber kan også erstattes af æbler, pærer eller blommer skåret i både. Sukkermængden i fyldet kan nedsættes til 50 g, når du bruger andet end rabarber.

Pr. person:

Energi 1200 kJ/ 290 kcal
Fedt 9 g - Kulhydrat 43 g - Protein 4 g

Kulhydrat pr. 100 g 32 g

