

OPSKRIFT på crumble-rabarber-kage:

400-500 g rabarber i rensset stand - måske skal du plukke det dobbelte hvis du tar fra din have, da bladene vejer en del.

1½ - 2 spsk citronsaft

4 tsk. majsstivelse

1 1/4 dl. sukker

2 tsk kanel

1 ½ tsk. vaniljesukker

Start med fyldet som lige er nævnt til venstre:

Skær rabarberne i 1 cm stykker. Tænd ovnen på 175 grader C. Læg rabarberne i tærtfadet - det skal ikke smøres eller noget. Hæld citronsaften over og rør lidt rundt. Bland majsstivelse, sukker, kanel og vanilje og drys det over rabarberne og rør lidt rundt så det hele bliver blandet.

Sæt fadet i ovnen og bag det hele i 10 min.

Crumble-delen:

250 g smør eller margarine

1 ½ dl rørsukker

3 dl hvedemel

3 dl havregryn

Nu tilbereder du crumblen - mens rabarberne er i ovnen. Skær smørret i mindre stykker og kom det i en skål sammen med rørsukker, mel og havregryn. Rør det sammen til en smuldrende dej med en elpisker med dejkroge.

Tag rabarberne ud af ovnen når de 10 min. er gået og skru temperaturen op på 200 grader C. Glat dejen ud med en dejskraber - det behøver ikke være helt glat. Det er nemmest hvis dejskraberen dyppes i vand.

Bages 35-40 min. til den er gylden. Afkøles lidt før spisning.

Velbekomme fra Pigen på Stigen