

## Rabarber crumble med ingefær & vanille

### Dessert til 4 personer

#### Rabarber

1 kg. Rabarber  
300 gr. Sukker  
1 vaniljestang  
25 gr. Syltet ingefær (sød)  
Smør

#### Dej

40 gr. groft mandelmel  
30 gr. Hvedemel  
70 gr. Havregryn, finvalsede  
75 gr. blødt saltet smør  
65 gr. Sukker

Vask rabarberne grundigt, træk herefter skindet af dem ved at skære et snit i toppen, og derefter trække det yderste og seje lag skind af med et langt træk. Skær herefter rabarberne i 2 cm. tykkelse. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud. Knus sukker og kornene fra vanillestangen sammen. Hak ingefæren fint og bland det i vanillesukkeret. Vend rabarberne grundigt i vanilleesukkeret, og kom dem herefter i et ovnfast fad smurt med smør. Bag rabarberne i 8 minutter ved 160 grader. Dejen laves ved at blande mandelmel, hvedemel, havregryn, smør og sukker. Dejen smuldres over de bagte rabarber, hvorefter crumblen bages i 25 minutter ved 175 grader, til den er sprød og gylden. Lad crumblen hvile i 5-8 minutter inden den serveres.

#### Andet

4 store spsk. Creme fraiche 38 %

#### Servering

Serverer din lune rabarber crumble med kølig creme fraiche 38%

Server med en rigtig god kop kaffe

Du finder vores udvalg af kaffe her: <https://www.winefamily.com/kaffe/>