



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Kruimel rabarber uit de oven

4 personen, nagerecht, 50 min (incl 30 min oven)

Van de Streekmolen:

500 gr. rabarber, schoongemaakt en in stukjes van 1-2 cm gesneden

150 gr. suiker

1 zakje vanillesuiker

150 gr. bloem

snufje zout

100-150 gr boter of margarine

Rabarberstengels schoonmaken en in stukken van 1-2 cm snijden. Oven voorverwarmen op 225 graden.

Ovenschaal invetten en de rabarberstukken hierin scheppen. Dit vermengen met 75 gr. suiker en de vanillesuiker (een klein scheutje sinaasappelsap extra erdoorheen maakt het nog lekkerder). De bloem met de rest van de suiker en het zout in een kom doen. De boter of margarine toevoegen en in kleine stukjes snijden. Met de vingers de bloem en de margarine/boter tot een korrelige massa wrijven en over de rabarber strooien. De schaal 30 minuten in een hete oven (225 graden) schuiven. Lekker met een bolletje vanille ijs.

Je kunt dit gerecht ook maken met appels ipv rabarber.

Eet smakelijk!