

Rabarbercrumble met kardemom (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
In de oven: 30 minuten

Nodig:

- 500 g rabarber (= 4 lange stengels)
- 150 g suiker
- 5 kardemompeulen
(of 1/2 tl poeder)
- 100 g bloem
- 75 g boter
- Snufje zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C.
Vet 4 kleine ovenschaaltjes in met wat boter.
Maak de rabarber schoon en snij in stukjes van ± 1 cm. Breek de kardemompeulen open en stamp de zwarte zaadjes fijn. Meng die samen met 100 g suiker door de rabarber. Verdeel over de 4 bakjes.

Tip!
De rabarber slinkt in de oven, dus doe de bakjes goed vol!



giffig blad!

Tip!

handig: keukenmachine!



Als het deeg 'los zand' blijft: ietsje meer boter toevoegen

Maak een kruimeldeeg door bloem, zout en de resterende 50 g suiker te mengen en daar vervolgens de boter in kleine blokjes doorheen te kloppen met de mixer. Of door te wrijven tussen je vingers. Of (het allermakkelijkst) in de keukenmachine.



Strooi de kruimels over de rabarber en zet de schaaltes in de oven.

Na een half uur borrelt & pruttelt de rabarbermoes en zijn de kruimels goudgeel & gaar.

Serveren:

lekker om zo te eten, of met wat ijskoud vanilleijs erbij

Info

Kardemom is een peul van een plant uit de gemberfamilie. De groenige peulen (toko) beschermen de heerlijk geurige zaadjes. Kardemompoeder (supermarkt) verliest snel z'n geur & smaak en is daarom minder lang houdbaar. Kardemom is heerlijk om mee te koken met witte rijst.

