

Rabarber crumble

Heerlijk als ontbijt, tussendoor of toetje. Zo lekker... Ik vind het dan ook altijd zo jammer als het rabarberseizoen weer voorbij is. Wist je dat ik vroeger een hekel aan rabarber had? Mijn oma had ze in de tuin en de geur van gekookte rabarber... rrrrrr In dit recept proef je een vertrouwde frizure smaak met vanille en bosfruit bedekt met de zoete havermout crumble. Warm is hij onweerstaanbaar! Deze taart (want zo ervaar ik het) verveelt nooit!!

Ingrediënten

Fruitevulling

8 dunne of 4 dikke stengels rabarber (ca 150 gram) (boven en onderkant verwijderd)
300 gram bosfruit naar keuze (diepvries mag ook)
1 eetlepel ahornsiroop, rijststroop of honing
Sap van ½ citroen
½ theelepel vanillepoeder of 2 tl vanille extract

Kruimellaag

100 gram havervlokken
100 gram quinoavlokken (of weer havervlokken)
40 gram amandelmeel
¼ theelepel zout
15 zachte dadels
125 gram kokosolie (hard) of 125 gram boter (koude blokjes)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven tot 180 graden (gas 4) en bekleed een bakplaat of grote bakvorm met bakpapier.
2. Snijd de rabarber in stukjes, voeg het fruit toe en meng de siroop, citroen en vanille erdoorheen en schep om.
3. Roer in een mengkom de havervlokken, de quinoavlokken, het amandelmeel en het zout door elkaar.
4. Prak de dadels fijn of snijd in kleine stukjes (of laat een keukenmachine je helpen) en voed deze met de boter/kokosolie aan de kom toe en wrijf met je handen de dadels en het vet goed door de droge ingrediënten totdat het grove kruimels zijn.
5. Doe het fruit eerste in de vorm of op de plaat en verdeel daarna de kruimels er overheen.
6. Bak het ongeveer 20-30 minuten tot het laagje goudkleurig is en de vulling langs de randen omhoog borrelt.
7. In een afgesloten trommel 3-5 dagen in de koelkast houdbaar (maar dat haalt hij niet eens).

