

Crumble cake

	Rabarber el. blandet frugt
2 tsk.	Sukker
1 tsk.	Vaniljestang
150 g	Smør
225 g	Brun farin
200 g	Mel
100 g	Havregryn

1. Smørret smuldres i melet og blandes med havregryn og brun farin til en *smuldret* dej.
2. Vaniljestangen flækkes, kornene skræbes ud og blandes med sukkeret, så vaniljekornene sætter sig på sukkerkrystallerne.
3. Rabarber eller andet frugt (æbler, diverse bær) skæres i små stykker på ca. 1x1 cm og blandes med sukker- og vaniljeblandingen.
4. Rabarberblandingen hældes i en smurt form og crumble-dejen fordeles over frugten.
5. Bages til crumble-dejen er sprød og frugten er blød. Serveres med creme fraiche.