

Rabarber Crumble / Rhubarb Crumble



Boodschappenlijstje

Voor de crumble topping

150 gram bloem
50 gram amandelmeel
75 gram rietsuiker
75 gram lichtbruine basterdsuiker
100 gram koude boter, in blokjes
optioneel 50 gram pecan noten, fijngehakt

Voor de rabarbervulling

500 gram rabarber, in stukken van 2 cm
Sap en rasp van ½ sinaasappel
1 theelepel. maïzena
100 gram lichtbruine basterdsuiker

Zo maak je rabarber-crumble

Verwarm de oven voor op 180°C

Doe de basterdsuiker, sinaasappelsap en -rasp in een middelgrote steelpan.

Doe de rabarber erbij en roer het goed door.

Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat het 10 minuten sudderen, tot de rabarber zacht is.

Roer de maïzena door de zachte rabarber, om het te binden, dan wordt je crumble niet zompig.

Giet de rabarber over in een middelgrote ovenschaal en zet het even opzij.

Doe alle crumble topping ingrediënten in een grote kom, de noten uitgezonderd.

Wrijf met je vingertoppen de boter in de droge ingrediënten tot het kruimelig is.

Mix dan de gehakte noten er door en verspreid de crumble-mix over de rabarber.

Bak de rabarber-crumble in ongeveer 35 - 40 minuten goudbruin en bubbelend.

Optioneel: serveer de rabarber-crumble met vanille-ijs, geklopte slagroom of custard.

Rabarber Crumble / Rhubarb Crumble



Shopping list

For the crumble topping

150g plain flour
50g ground almonds
75g demerara sugar
75g caster sugar
100g cold butter, cubed
optional 50g pecan nuts, chopped

For the rhubarb filling

500g rhubarb, cut into 2cm lengths
Juice and zest of $\frac{1}{2}$ orange
1 teaspoon cornflour
100g caster sugar

How to make Rhubarb Crumble

Preheat oven to 180°C

Place the caster sugar, orange juice and zest in a medium sized sauce pan.
Add the rhubarb and mix well.
Bring the rhubarb to a boil on medium heat and let it simmer for 10 minutes, until soft.
Stir the cornstarch into the soft rhubarb to bind it, it prevents the crumble getting soggy.
Transfer the rhubarb to a medium sized baking dish and set it aside for now.

In a separate bowl, combine all the crumble topping ingredients except for the nuts.
Using fingertips, rub the butter into the dry ingredients until combined into big crumbs.
Then mix in the chopped nuts and spread the crumble mix out on top of the rhubarb.
Bake the rhubarb crumble for approximately 35 - 40 minutes, until golden and bubbling.

Optional: serve the rhubarb crumble with vanilla ice cream, whipped cream or custard.