

ANIA STARMACH

Rabarbar pod kruszonką

Co kupić?

Nadzienie

- 800g rabarbaru
- 150g cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- szczypta cynamonu

Kruszonka

- 150g mąki
- 100g masła
- 70g cukru
- 50g mielonych migdałów (możesz zamienić na orzechy włoskie)

Jak przygotować?

Nadzienie

1. Rabarbar dokładnie umyj, odkrój zgrubiałe końcówki i liście, te nie będą Ci już potrzebne.
2. Rabarbar pokrój w cienkie plastry, przełóż go na patelnię lub do rondla. Dodaj cukier, cynamon, cukier waniliowy.
3. Smaż przez około 7–10 minut, aż kawałki rabarbaru „rozpadną się”.

Kruszonka

4. Wszystkie składniki kruszonki wymieszaj, powinna mieć konsystencję mokrego piasku.
5. Rabarbar przełóż do żaroodpornej formy o wymiarach 16×16 cm, posyp go kruszonką.
6. Piecz około 30–35 minut w temperaturze 180 stopni.