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.