

# JORDBÆR- RABARBERTÆRTE MED CRUMBLE



## Ingredienser

- 300 g rabarber skåret i små stykker
- 350 jordbær i kvarte stykker
- 1-2 spsk kartoffelmel/majsstivelse
- ***Crumble***
- 100 g mel
- 100 g smør
- 100 g havregryn (jeg bruger grovvalset)
- 50-60 g sukker
- 100 g revet marcipan
- 2 håndfulde hakkede mandler (jeg hakker dem kun groft)



## Fremgangsmåde

- Bland bærene med stivelsen og kom dem i tærtedefadet.
- Kom alle ingredienser til crumblen (undtagen mandlerne) i f.eks. en foodprocessor og blend indtil crumblemassen er i små klumper.
- Kom crumblemassen over bærene, så de er dækket.
- Drys mandlerne ovenpå crumblen

Bag tærten ved 180 grader i ca. 25 minutter.

Crumblelåget skal være gyldent og sprødt.

**Go' fornøjelse!**