

Crumble z rabarbarem pod owsianą kruszonką.



Na 4 porcje:

400 g rabarbaru

¼ szklanki syropu klonowego (można zastąpić miodem lub syropem z agawy)

200 g pełnoziarnistych płatków owsianych

100 g masła

100 g brązowego cukru.

Przygotowujemy naczynie do zapiekania o średnicy ok. 20 cm. Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni.

Rabarbar myjemy, suszymy, kroimy na ok. 1 cm kawałki. Przekładamy do naczynia w którym będziemy zapiekać rabarbar, wlewamy syrop klonowy i dokładnie mieszamy.

Masło roztopiamy, mieszamy z płatkami owsianymi i cukrem. Wykładamy na rabarbar.

Zapiekamy ok. 30 minut albo do momentu, gdy owsianka się ładnie zrumieni. Podajemy na ciepło, dobrze pasuje naturalny jogurt. Polecam!