



## OPSKRIFT

# Sukkerfri rabarber med crumble



**Klar på:** 20-25 min

**Forberedelse:** 5-10 min

**Til:** 4 personer

### Ingredienser

- 200 g rabarber
- 4 spsk. vand
- 4 dadler
- Lidt vaniljepulver

### Crumble

- 4 spsk. havregryn
- 4 spsk. hasselnødder
- 4 dadler

### Tilberedning

1. Skær rabarber i tynde skiver og hak dadlerne i små stykker
2. Kog rabarber, dadler og vand på svag varme indtil vandet har kogt ind. Tag grøden fra varmen og rør lidt vaniljepulver i
3. Læg rabarbergrøden i 4 små ovnfaste skåle
4. Hak hasselnødder, dadler og havregryn sammen og drys det over grøden
5. Bag i ovnen i 200 grader i ca. 5 minutter indtil nødderne har fået lidt farve
6. Lad tærten køle lidt af og servér evt. med lidt is.