BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Aardbeien Rabarbercrumble recept

± 2 uur

4 personen

Er stond een kraampje langs de weg met vers geplukte aardbeien. Ik rook ze al vanuit de auto. Zoals gewoonlijk was mijn begeerte weer groter dan wat ik ooit zou kunnen eten, dus na 3 dagen had ik nóg niet alles op. Voor echt serieus bakken was het te warm, maar een paar kruimels in elkaar draaien, da's geen werk. En dus maakte ik met wat stelen rabarber en de overgebleven aardbeien deze crumble, naar een recept van Rutger uit zijn bak-bijbel maar met meer fruit en minder deeg. Ik serveerde 'm lauwwarm, met ijskoude Skyr (heerlijk romige zuivel uit IJsland) Zo klaar en toch een feest, ter ere van de zomerkoninkjes.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram kristalsuiker;
- 70 gram bruine suiker;
- 50 gram bloem;
- 25 gram havermout;
- Flinke snuf kaneel;
- Flinke snuf zout;
- 50 gram gehakte pecannoten;
- Poedersuiker;
- Zeefje.

Overige benodigdheden:

- 1 pond gewassen aardbeien;
- 300 gram rabarber in stukjes van een paar centimeter;
- 1 eetlepel custardpoeder;
- Rasp van een sinaasappel;

- 55 gram koude roomboter;
- 4-6 ondiepe 1-persoons ovenschaaltjes;
- Wat boter om in te vetten;
- Skyr;
- Paar takjes munt.

Recept

1. Vet de schaaltjes in met wat boter.
2. Snijd de aardbeien doormidden.
3. Meng de aardbeien, suiker, custardpoeder, sinaasappelrasp en rabarber voorzichtig door elkaar heen.
4. Schep het mengsel in de ovenschaaltjes.
5. Verwarm de oven voor op 180 graden.
6. Doe alle ingrediënten voor de crumble in een schaal behalve de pecannoten.
7. Maak hier met je vingertoppen kruimels van.
8. Voeg dan de gehakte noten toe en meng deze voorzichtig door het mengsel heen.
9. Schep deze kruimels vlak voor je het gaat bakken op het fruit.
10. Bak; 30-40 minuten tot de crumble mooi knapperig is.
11. Bestuif met poedersuiker.
    Tip! Dat gaat mooi door een zeefje.
12. Serveer het nog lauwwarm met een schep koude Skyr en garneer met munt.

Eet smakelijk!

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte aardbeien rabarbercrumble aan ons zien!

Heb jij met dit recept een aardbeien rabarbercruble gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met @baktotaal. Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Molen de Hoop Havermout (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Pecannoten 150gr (Art.nr.: DH39)
- 1 × Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)
- 1 × Zeef bol RVS met handvat, 22 cm (Art.nr.: 966.122)