

# Rabarbertærte

## Crumble med nødder

10 skiver

### Ingredienser

500 g rabarber  
100 g sukker  
1 tsk vaniljesukker

### Tærtedej

50 g hvedemel  
60 g hakkede mandler / nødder  
60 g havregryn  
150 g sukker  
50 g oliemargarine  
50 g vand  
1 æg  
1/2 tsk bagepulver

### Fremgangsmåde

1. Snit rabarberne og læg dem i et oliesmurt tærtefad
2. Drys sukker og vanille over rabarberne
3. Rør alle ingredienser sammen til en smuldrende dej
4. Fordel smuldredejen over rabarberne og bag kagen ved 200 grader i ca 25 min
5. Kagen kan serveres med skyr rørt med vanillesukker

#### Tip!

Brug med fordel de røde rabarberstilke i forårs månederne  
Sukker kan udskiftes med et sødemiddel.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. skive (108 g)
Energi	221 kcal/ 928KJ	238 kcal/ 1000KJ
Protein	3,5 g	3,5 g
Kulhydrat	33 g	35,5 g
Fedt	7,5 g	8,5 g