Zomerse crumble van Limburgse aardbeien en rabarber



Ingredienten voor 4 Personen

400 g	Aardbeien
400 g	Rabarber
2 zakjes	Vanillesuiker
2 eetlepels	Honing
120 g	Patiseriebloem
60 g	
50 g	
50 g	
120 g	Boter
20 g	

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Was de aardbeien en snijd ze in kwarten.
3. Schil de rabarber en snijd in stukjes van 1 centimeter.
4. Meng het fruit met de vanillesuiker en honing en verdeel over een ovenschaal.
5. Meng de bloem met de kristalsuiker, het amandelpoeder en hazelnootpoeder. Voeg de boter en het amandelschaafsel toe en meng tot een kruimelige massa.
6. Verdeel de crumble over het fruit en plaats 15 à 20 minuten in de oven, tot de crumble goudbruin kleurt.
7. Serveer lauw. Nóg lekkerder met een bolletje Limburgs vanille-ijs!