

## Fjeld æble/rabarber crumble - til 4 jyder (2024):

### *Ingredienser:*

4-5	stk	Æbler - ca. 7 dl - skæres i skiver og tørres
2	stængler	Rabarber – ca. 3 dl – skæres i skiver og tørres
1	tsk	Kardemomme
1	spsk	Kanel
5	dl	Finvalsedede havregryn
30	gram	Finthakkede mandler
¾ dl	dl	Brun farin (kan erstattes af marcipan)
2	spsk	Vanillesukker
1,5	dl	Neutral olie – Raps, solsikke eller lignende.

### *Forberedelse hjemmefra:*

De tørrede æble og rabarberstykker pakkes i en papirpose, sammen med kardemomme og kanel. Havregryn, finthakkede mandler, farin (marcipan), og vanillesukker pakkes sammen i papirpose. Olie medtages i egnet tæt beholder.

Jeg pakker ingredienserne i papirposer, og vacuumpakker det i en fælles pose. Papirposer beskytter vacuumposen mod spidse ender, og holder indholdet sorteret samtidig med at luften kan suges ud. Ved at vacuumpakke har jeg automatisk en kvalitetskontrol på om der er opstået huller i pakningen, hvor fugt kan trænge ind. Til længere opbevaring kan der lægges en silicagel i pakningen.

### *Tilberedning på turen:*

Æble og rabarberstykkerne rehydreres mindst i ½ time i et minimum af vand (ca. 3 dl). Vend dem regelmæssig, og når alt vandet er suges tilføres lidt vand ad gangen. Til slut skal der gerne være omkring 1 dl vand, som ikke er optaget af frugten.

Læg frugten og det resterende vand i en smurt gasbageform (Omnia eller Optimus). Bag ved medium varme i 20 min. Hæld evt. en smule mere vand ved, så blandingen forbliver fugtig.

Bland olie og havregrynsblanding til et smulder, og fordel det over frugten. Bag ved lav varme til der begynder at dannes en let skorpe på dit crumble.

### *Noter:*

Vægten ender på ca. 300 gram for denne kulinariske luksusoplevelse. Så det er en afvejning og prioritering af vægten på fjeldturen.

Kagen kan sagtens laves af friske æble og rabarberstykker. Der skal være ca. en liter frugt. Selv om de ikke er tørrede, skal der fortsat en smule vand med i gasbageformen. Olien kan med fordel erstattes af samme mængde smør.

Kagen kan serveres med Creme fraiche, men både vægt, bægerets skrøbelighed under transport, samt det praktiske i at holde den afkølet, gør det mindre egnet til fjeldturen. I stedet anbefales at servere med dåseflødeskum.