**# 4 Rabarber Crumble**

**Ingrediënten**

Rabarber, in stukjes gesneden 1500 gram

kristalsuiker 200 gram

sinaasappels, de schil en het sap 4 stuks

zelfrijzend bakmeel 600 gram

Vegan boter, in blokjes gesneden 400 gram

lichtbruine basterdsuiker 200 gram

havermout 200 gram

**Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C).

2. Meng de rabarberstukjes, kristalsuiker, sinaasappelschil en sinaasappelsap in een ovenschaal.

3. In een aparte kom meng je het zelfrijzend bakmeel en de koude blokjes boter. Wrijf met je vingers de boter door het meel totdat het mengsel op broodkruimels lijkt.

4. Voeg de lichtbruine basterdsuiker en havermout toe aan het mengsel en roer het goed door.

5. Verdeel het kruimelmengsel gelijkmatig over de rabarber in de ovenschaal.

6. Bak de crumble gedurende 35-40 minuten in de voorverwarmde oven, of totdat de bovenkant goudbruin is en de rabarber zacht is.

7. Serveer de rhubarb crumble warm