

Krambl, jabuka i rabarbara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Vocni fil:

- 2jabuke
- **400 g**rabarbare
- **1 komad**cimeta
- **100 g**šecera

Krambl:

- **50 g**putera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašica**umbira
- **20 g**šecera
- **malo**cimeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Jabuke oljuštimo i isecemo na cetvrtine. Rabarbaru takoe oljuštimo i isecemo na komade. Sve stavimo sa malo šecera i komadic cimeta u šerpu. Ja sam imala još malo preostalih malina i nekoliko jagoda, pa sam i to stavila.

Krambl: Brašno, omekšali puter, umbir, cimet i malo šecera prstima izmešamo dok dobijemo mrve.

Pospemo po testu.

Savet

Nema ništa brže i ukusnije za kolače nego stari isprobaj krambl. I jabuke (mada ove godine ih koliinski ima manje) i rabarbara su još uvek u bašti. Zaas imamo voni kola, koji svi volimo. Krambl j tj mrve najviše volim ja