# *Krambl, jabuka i rabarbara*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

**Vocni fil:**

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

**Krambl:**

- **50 g**putera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**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 kolae nego stari isprobai 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