**Rabarberdessert på Mors Dag**

***Forårsopskrift:* Køkkenhavens første høst er rabarber,**

**og de passer perfekt til en rabarberdessert med marcipan**

**på Mors Dag den 11. maj**

Rabarber har været dyrket i Kina så langt tilbage som for 5000 år siden, men de sorter som vi kender i dag, kom først til Danmark i 1835.

Rabarber var tidligere en meget vigtig afgrøde i danske køkkenhaver, da man netop i det tidlige forår manglede frisk grønt. Den er heldigvis igen blevet populær og anvendes både i rabarbertærter, lagkager og i kompot.

Mors Dag kom til Danmark i 1929, og det skulle ifølge historien være rigsdagsbetjent Christian Svenningsen, der gennem sine amerikanske soldaterkammerater introdu-cerede den nye mærkedag. Den oprindelige idé var, at der på dagen kunne indsamles penge til krigsenker og mødre, der havde mistet en søn.

Under alle omstændigheder er det en oplagt lejlighed at anvende årets første rabarber-høst til en nem og lækker rabarberdessert på Mors Dag.

**Rabarber crumble**

600 g snittede rabarber

100 g sukker

75 g smør

75 g rørsukker

100 g revet Original ODENSE Marcipan

50 g havregryn

50 g mandelflager

Tilbehør: creme fraiche yoghurt, flødeskum eller vaniljeis

Bland rabarber og sukker og kom det i et ovnfast fad.

Smuldr smør, sukker, marcipan og havregryn sammen. Kom blandingen over rabarberne og drys med mandelflager.

Sæt fadet i ovnen ved 200° C i ca. 25 minutter til dejen er sprød og gylden.

Servér desserten lun med creme fraiche, flødeskum eller rørt vaniljeis.