

CRUMBLE

TIL 12 PERS.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

FYLD

500 g rabarber, jordbær, æbler, pære, brombær eller andre frugt/bær

1 spsk. kartoffelmel

2 tsk. stødt krydderi f.eks.

kanel, vanilje, lakrids eller ingefær

80 g sukker

SMULDREDEJ

200 g havregryn

200 g sukker

200 g smør

SÅDAN GØR DU

FYLD

1. Skær frugt/bær ud i mindre stykker.
2. Bland frugt/bær, kartoffelmel, stødt krydderi og sukker i en skål og fordel det i muffinformene.

SMULDREDEJ

1. Blandt havregryn og sukker i en skål.
2. Skær smørret i mindre stykker og smuldre det i skålen med havregryn og sukker.
3. Fordel dejen over frugt/bær.

BAGNING

1. Bag de små tærter ved 180 ° i ca. 20 min. Tærterne skal være gyldne og sprøde når de er færdige.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at putte lidt hakkede mandler, hasselnødder eller kokos i dejen inden du fordeler dem på kagerne.
- Du kan også rive marcipan eller citronskal og tilsætte til dejen.
- Du kan også bage crumble i små ramekinere, så er kagerne anrettet når de skal serveres. Hvis du bager i ramekinere skal crumble have 5-10 min i ovnen.
- Som tilbehør til crumble kan du blande cremefraiche med vanilje, citronskal eller mynte. Du kan også piske en flødeskum som tilbehør.