

CRUMBLE

TIL 12 PERS.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

FYLD

500 g. rabarber eller andre
frugt/bær
1 spsk. kartoffelmel
2 tsk. stødt krydderi f.eks.
kanel, vanilje, lakrids eller
ingefær
200 g. sukker

SMULDREDEJ

200g. havregryn
200g. sukker
200g. smør

SÅDAN GØR DU

1. Skær rabarber eller din valgte frugt ud i mindre stykker.
2. Bland rabarber (eller frugt), kartoffelmel, stødt krydderi og sukker i en skål og fordel det i muffinformene.
3. Blandt havregryn og sukker i en skål.
4. Skær smørret i mindre stykker og smuldre det i skålen med havregryn og sukker.
5. Fordel dejen over rabarberne/frugten.
6. 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 bruge sæsonens frugt eller bær til crumble f.eks. æbler, pærer, blommer, hindbær eller blåbær.
- 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.