



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

19. september 2024

## Dessert

### Pære med havregryn (4 personer).

**Ingredienser:** 4 pærer, 1 dl rørsukker, 2 dl havregryn, 1 tsk. ingefær-pulver eller revet frisk ingefær, 1 dl hvedemel, 1 dl kokosmel, 1 dl smør, 1 dl lys sirup, 4 kugler vaniljeis.

### Sådan gør du:

Vask og skræl pærerne og skær dem i tynde både.

Læg de tynde pærebåde i bunden af en lille rund ildfast glasskål, 8-10 cm i diameter.

Overhæld pærerne med halvdelen af siruppen. Resten af siruppen gemmes til pyntning.

Lav crumble af rørsukker, som blandes med havregryn, mel, smeltet smør, kokosmel og ingefær.

Top med crumblen over pærerne.

Bag i forvarmet ovn i 20 minutter ved 185 grader, til crumblen har fået en gylden overflade.

Tag dem ud og lad dem afkøle, til de er håndlune, og server med en kugle vaniljeis på toppen, som overhældes med resten af siruppen.

