



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. november 2024

Dessert

Pærecrumble (6 personer).

Ingredienser: 6 pærer, 30 g sukker, 1½ spsk citron, 1 vaniljestang eller 1 tsk god vaniljeekstrakt. Crumble: 100 g havregryn, 100 g sukker, 50 g mel, 100 g marcipan, 50 g hasselnødder, 100 g smør.

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 170 grader varmluft.

Skræl pærerne, fjern kernehuset og skær dem i mindre tern. Vend pærerne med citron, sukker og kornene fra en vaniljestang i et fad.

Hak hasselnødderne groft. Skær smør i tern.

Smuldre mel, havregryn, marcipan, hasselnødder, sukker og smør sammen til en crumble. En smuldredej, hvor alt sukker, mel og havregryn skal være smuldret sammen med smør. Tilføj crumble ovenpå pærerne.

Bag pærecrumble i cirka 20 minutter eller, indtil toppen er flot gylden. Lad kagen køle lidt, før den serveres.

Kan serveres med flødeskum.

