

Pærecrumble med flødeskum

Mandag 6. november 2023

Ingredienser

6 pærer
30 g sukker
1½ spsk. citron
1 vaniljestang eller 1 tsk god
vaniljeekstrakt

Crumble

100 gr. havregryn
100 gr. sukker
50 gr. mel
100 gr. marcipan
50 gr. hasselnødder
100 gr. smør

Fremgangsmåde

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 hasselnødder 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 smuldredejen ovenpå pærerne.

Bag pærecrumble i cirka 20 minutter eller, indtil toppen er flot gylden.

Lad kagen køle af før den serveres.

Serveres med is eller flødeskum