

Æblecrumble med græskarkerner

Mandag 9. november 2015

Ingredienser

Fyld

6 æbler evt. Ingrid Marie eller
filippa
60 gr. Lyst rørsukker
1 tsk. Vaniljesukker
Fintrevet skal af en økocitron

Crumbledej.
110 gr. Smør
200 gr. Hvedemel
100 gr. Lyst rørsukker

1 knsp. Salt
40 gr. græskarkerner

Fremgangsmåde.

Bland hvedemel, sukker og salt

Smuldr smørret deri ælt dejen sammen og
tilsæt græskarkernerne.

Skræl æblerne og skær dem i stykker, læg
dem i et ildfast fad og bland med sukker,
vanilesukker og revet citronskal.

Fordel crumbledejen over æblerne.

Bag ved 185 gr. med varmluft i ca. 35
minutter.

Serveres med flødeskum eller creme fraiche.