

Crumble med kanel og hvid chokolade

Opskrift til 8 portioner

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutters tid i alt

Ingredienser

Æbler

- 4 store æbler
- 80 g brun farin
- 50 g lys sirup
- 1 spsk. kanel
- 60 g smør

Crumble

- 60 g hvedemel
- 40 g havregryn
- 30 g kokosmel
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 nip salt
- 40 g brun farin
- 60 g mandler
- 70 g hvid chokolade
- 120 g smør

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Skyl æbler og skær dem i både, kom dem i et ovnfast fad
3. På en pande kommes smør, brun farin, sirup og kanel. Varm op til smørret er smeltet. Hæld det over æblerne og vend dem godt rundt i det.
4. Stil fadet med æblerne i ovnen imens du laver din crumble.
5. I en skål blandes mel, havregryn, kokosmel, vaniljesukker, salt og brun farin.
6. Hak mandler og chokolade groft og kom ved, jeg brugte blot chokolade knapper.
7. Skær smør ud i mindre tern og kom i skålen. Mos det hele godt sammen med hænderne
8. Kom nu din crumble over æblerne og stil fadet tilbage i ovnen. Giv det 15-20 minutter til dine æbler er møre og din crumble er blevet dejlig gylden og sprød.
9. Tag fadet ud og spis med det samme en kugle vaniljeis til.