Blåbærcrumble

Opskrift til 6 personer

Du kan både bruge friske og frosne blåbær til denne kage, alt efter hvad du lige har liggende. Det er ikke nødvendigt at lade blåbærrene tø op, hvis du bruger frosne bær.

Forberedelsestid

15-20 minutter

Tilberedelsestid

20-25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Crumble

- 150 g hvedemel
- 160 g havregryn
- 80 g mandler
- 8 spsk. akaciehonning
- 150 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 150 g blødt smør
- 1 nip salt

Blåbær

- 375 g blåbær
- 2 tsk. majsstivelse
- 3 spsk. sukker

Desuden

- 1 spsk. smør til at smøre formen

Sådan gør du

CRUMBLE:

1. Hak mandlerne. Der må gerne stadig være lidt grove stykker.
2. Rør sammen med alle de resterende ingredienser til crumble-dejen. Sæt til siden, mens du forbereder bærrene.

BLÅBÆR:

1. Kom blåbærrene i en stor skål, og vend dem rundt i Maizena og sukker.

SAML OG BAG KAGEN:

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Smør en tærteform med lidt smør. Vores form er 29 cm. i diameter, men en mindre kan også bruges.
3. Spred blåbærrene ud i et jævnt lag i formen.
4. Kom crumble dejen ovenpå.
5. Bag crumblen i ovnen i 20-25 minutter. Kig til den undervejs. Crumblen må gerne have være godt afbagt, så den får en karamelliseret tekstur.
6. Lad kagen køle let af inden servering. Server evt. med en kugle vaniljeis eller en klat creme fraiche rørt op med vaniljesukker.