

Hindbær crumble

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bær

- 200 g frosne hindbær
- 100 g frosne blåbær

Crumble

- 25 g brun farin
- 35 g sukker
- 50 g hvedemel
- 50 g grovvalsedede havregryn
- 15 g kokosmel
- 40 g hasselnøddeflager
- 70 g kold smør

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom alle ingredienserne til din crumble i en skål. Smør skæres i små tern og kommes vend.
3. Smuldr det hele godt sammen med hænderne, så der ikke længere er nogle store klumper af smør
4. Kom frosne bær i en skål og hæld lidt kogende vand over. Lad det blot ligge i et par sekunder og hæld så vandet fra igen. Bare lige så de ikke er helt frosne og ekstra fuld af vand. Hæld så de her bær i bunden af et tærtefad.
5. Hæld din crumble over
6. Bag i ovnen i 20 minutters tid, til din crumble er gylden
7. Server med kold creme fraiche