

Æblecrumble

Opskrift til 8 stykker

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 2 æbler
- 100 g havregryn
- 100 g hvedemel
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g smør
- 50 g sukker
- 50 g mandler

Sådan gør du

1. Tænd din ovn på 200 grader (varmluft)
2. Skær æbler ud i tern og kom dem i bunden af et tærtefad
3. Kom havregryn, mel, vaniljesukker, sukker og blødt smør i en skål og smuldr det hele godt sammen med hænderne. Hak mandler groft og kom ved
4. Sæt kagen i den forvarmede ovn og giv den omkring 30 minutter.
5. Server med cremefraiche