

Frugt Crumble

Crumbledej:

150 gram smør

225 gram brun farin

200 gram mel

100 gram havregryn

Kornene fra en vanillestang

Fremgangsmåde:

Start med at smuldre mel, smør, havregryn og brun farin sammen til en smuldret dej.

Flæk vaniljestangen, skrab marven ud og massér den sammen med cirka 2 spiseskefulde af sukkeret, så vaniljekornene bliver fordelt. På den måde får du dit eget hjemmelavede "vaniljesukker". Rør det i havregrynsblandingen.

Læg syltede pærer i bunden af et ildfast fad og fordel Crumble massen over.

Bag retten i ovn ved 200 grader i 15-20 minutter.

Serveres med softice eller flødeskum.

