

Apple crumble

Jeg er fan av dessert, til tross for at jeg sjelden unner meg det. Men når vi har gjester kan jeg dra på litt! Dette er egentlig en høstdessert for meg, men jeg slang oppi noen bær og synes det var alibi nok. Ellers kan man i prinsippet bruke hvilken som helst frukt, rabarbra er feks en killer. Gjør desserten klar på forhånd og sett den i ovnen når dere setter dere til bords. Enklere blir det knapt.



Apple crumble til fire:

ca to epler i biter

en håndfull blåbær og bringebær

litt kanel

100 gr mel

50 gr sukker

75 gr kaldt smør i terninger

Bland mel, sukker og smør i en foodprocessor til du får en smuldrete deig.





Du kan også smuldre det sammen med hendene. Ha eple, bær og litt kanel i fire porsjonsformer. Fordel deigen som et lokk over frukten og stek på ca 180-200 grader i 20-30 minutter.





Server varm eller lunken med vaniljeis eller en klatt creme fraiche.

