



Ingredienser

500 g pære (4 stk)
250 g solbær
3 tsk. maizena
50 g rørsukker
1 stang vanille

Crumble:

80 g hvedemel
90 g koldt smør
40 g grovvalsedede havregryn
3 spsk. rørsukker
1/4 tsk. kanel

Tilbehør: Flødeskum, creme fraiche eller vanilleis.

Beskrivelse

Skræl pærene og skær dem i tern. Bland pærer, solbær, maizena, rørsukker og vanillekorn sammen i en skål.

Crumble: Smuldr smørret ud i melet. Tilsæt havregryn, rørsukker og kanel og bland det sammen.

Kom frugtblandingen i et ovnfast fad.. Fordel crumblen over.

Bag crumblen i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter eller til overfladen er gylden. Server crumblen med flødeskum, creme fraiche eller vanilleis.