

# Pærer med kanelcrumble

4-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kanelcrumble:

Smuldr hvedemel, sukker og smør sammen. Hak hasselnødderne fint og bland dem i sammen med kanel.

Bred kanelcrumblen ud på en bageplade med bagepapir. Bag den i ovnen ved 225 grader i 5-7 minutter til det er gyldent. Vend rundt i crumblen et par gange under bagningen. Afkøles helt. Opbevares i lukket beholder.

Skær pærerne i mindre stykker. Pisk fløden til flødeskum.

Anret pærer, kanelcrumble og flødeskum i asietter eller glas.

## Ingredienser

1 dåse pærer, nettovægt 460 g

3 dl piskefløde

Kanelcrumble:

50 g hvedemel

50 g sukker

50 g smør

50 g hasselnødder

1/2 tsk. kanel