

Blåbærcrumble

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom havregryn, rørsukker, margarine og marcipan i en skål og smuldr dejen sammen. Fordel de frosne blåbær i et ildfast fad og bland kartoffelmel i. Fordelen smuldredejen over bærrene og drys mandelsplitter over. Bag blåbærcrumblen i 25-30 minutter ved 200 grader. Serveres varm med kold creme fraiche.

Ingredienser

50 g havregryn

50 g rørsukker

50 g margarine

50 g marcipan

250 g frosne blåbær

1½ tsk. kartoffelmel

25 g mandelsplitter

Tilbehør: Creme fraiche

Variationer

Bland revet citronskal af 1/2 økologisk citron i blåbærrene.