

Blåbær Crisp

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

300 g friske eller frosne blåbær

Revet skal af 1/2 økologisk citron

Crisp:

1 1/2 dl mel

1/2 dl havregryn

3/4 dl rørsukker

1/2 tsk. kanel

75 g margarine

Tilbehør: Vanilleis

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader. Smør et ildfast fad og kom blåbærrene heri. Frosne blåbær skal ikke optøes først. Riv citronskal og bland det med blåbærrene. Crisp: Bland de tørre ingredienser sammen og smuldr margarinen heri. Fordel crispen over blåbærrene og bag kagen ved 200 grader i ca. 20 minutter til crispen er gylden. Serveres lun eller kold med vanilleis.

Tip: Crispen kan laves klar i forvejen og opbevares i køleskab indtil brug.