

# Blommecrumble

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Blommerne udstenes, skæres i små både (8 af hver blomme) og lægges i et ovnfast fad. Dryp ahornsirup over. Bages i ovnen ved 200 grader i 10 minutter.

Bland mel, havregryn, rørsukker og kanel og smuldr margarinen heri. Dejen skal være grynnet. Dejen lægges over blommerne. Drys med hasselnøddeflager og dryp med ahornsirup.

Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter til overfladen er gylden. Serveres lun med iskoldt flødeskum

## Ingredienser

8-10 blommer  
2 spsk. ahornsirup

Crumble:

50 g mel  
50 g havregryn  
50 g rørsukker  
½ spsk. kanel  
50 g margarine

Pynt:

2 spsk. ahornsirup  
25 g hasselnøddeflager

Tilbehør: Flødeskum