

Crumblesnitter med tyttebær

10-12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

4½ dl hvedemel
1½ dl sukker
1 spsk. bagepulver
150 g smør
1 æg

Fyld:

2 dl tyttebærsyltetøj

Crumble:

1½ dl havregryn
1 dl sukker
1 dl hvedemel
100 g smør
1 tsk. vanillesukker

Pynt: Hasselnøddeflager eller mandelsplitter

Beskrivelse

Bland hvedemel, sukker og bagepulver i en skål og smuldr smørret heri. Tilsæt ægget og saml dejen. Tryk dejen ud i en bradepande på ca. 20 x 30 cm beklædt med bagepapir. Fordel syltetøjet på dejen.

Smuldr alle ingredienserne til crumblen sammen og fordel det over syltetøjet. Drys med hasselnøddeflager eller mandelsplitter. Bag kagen i ca. 25 minutter ved 200 grader til overfladen er gylden. Afkøl kagen og skær den i snitter.

Velegnet til frysning - kan spises direkte fra fryseren.