



Crumble med æbler, pærer, marcipan og havregryn

Æbler, pære og en crumbledej af havregryn er den letteste måde at lave en fantastisk kage for hele familien.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

8 personer

500 g æbler

500 g pærer

2 spsk sukker

2 tsk kanel

1 tsk kardemomme

1 tsk stødt ingefær

Crumbledej

50 g smuttede mandler

75 g revet rå marcipan

60 g hvedemel

60 g grovvalsedede havregryn

120 g rørsukker

120 g smør

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 180 grader.
- 2 Skær æbler og pære i både. Fjern kernehus og skær frugten i tern. Vend æbler og pære med sukker og krydderier.
- 3 Hak mandlerne groft og vend med groft reven marcipan, hvedemel, havregryn og sukker.
- 4 Skær smørret i mindre stykker og smuldr med fingrene til du har en smuldredej.
- 5 Fordel frugten i små smurte ovnfaste forme eller en stor tærteform. Smuldr dejen over frugten og bag i ovnen i ca. 30 min. til dejen er gylden og sprød.
- 6 Server crumble lun med flødeskum, creme fraiche eller vaniljeis.

