



Crumble med æbler og brombær

Super nem kage, der smager af efterår.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Sep – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

6 personer

5 æbler, f.eks Ingrid Marie eller Cox Orange

1 økologisk citron

100 g rørsukker

200 g brombær

100 g marcipan

Crumble

200 g koldt smør

250 g mel

50 g rørsukker

75 g hasselnødder

1 spsk kanel

Næringsindhold pr. 100g

Energi	269 kcal
Energi	1125 kJ
Kulhydrater	28.8 g
Kostfibre	2.9 g
Fedt	15.1 g
Proteiner	3.2 g

Opskrift og foto venligst udlån fra bogen "Mad med kærlighed" af Maria Melchior

Tilberedning

- 1 Skær æblerne i mindre stykker med skræl. Riv skallen fint af citronen.
- 2 Pres citronsaft ud over æblestykkerne og rør den revne citronskal i sammen med rørsukker. Tilsæt brombær og bland det hele sammen.
- 3 Fordel frugten i 6 små forme eller ramekiner. Riv marcipan over frugten.
- 4 Skær smør i tern. Ælt smør, mel og rørsukker sammen, til det er som krummer. Hak hasselnødderne og bland i sammen med stødt kanel. Fordel crumbledejen over frugten.
- 5 Bag i en 200° forvarmet ovn i 25-30 minutter, indtil frugten bobler, og crumblen er sprød.



Tip

Crumblen kan også laves i et stort tærtefad i stedet for flere små. Bagetiden er så 35-40 minutter.

