



Grillede æbler med crumble og vaniljeis

En nem dessert som passer perfekt til en grillaften. Du kan også vælge at bage æblerne i ovnen.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

4 æbler

4 tsk brun farin

4 spsk havregryn

2 tsk hasselnødder

2 spsk kanel

smør

Vaniljeis

Opskriften er venligst udlånt fra bogen "Endnu mere herrego' mad, Rigtige mænd, det nye hold"

Tilberedning

- 1 Skyl æblerne, og halver dem. Skær forsigtigt kærnehuset ud. Lav eventuelt hullet lidt større.
- 2 Bland brun farin, havregryn, hasselnødder og kanel, og fyld det i hullet. Kom en lille klat smør på toppen.
- 3 Pak æblerne ind i folie. Hvis du er udenfor og har tændt bål, kan du bage dem i gløderne i 8-10 minutter. Ellers ca. 20 minutter i ovnen ved 200 grader.
- 4 Spis æblerne med vaniljeis på toppen.

