



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. september 2025

Dessert

Brombær Crumble.

Ingredienser: Dej: 100 g bagemargarine, 100 g hvedemel, 100 g havregryn, 100 g mandler (hakkede eller i flager), 50 g sukker. **Fyld:** 500 g brombær (gerne let optøede fra frost), 200 g sukker, kornene fra 1-2 vaniljestænger (eller 1 spsk vaniljesukker, 2 spsk maizena.

Sådan gør du:

Skær margarinen i tern og kom dem en skål sammen med resten af ingredienserne til dejen. Smuldr dejen sammen til små klumper.

Bland bærrene med sukker, vanilje og Maizena. Kom dem i et smurt, ovnfast fad, og fordel dem i et jævnt lag.

Fordel crumble dejen over brombærblandingen og bag kagen i en 180 grader forvarmet ovn i 35-40 minutter til overfalden er gylden,

Lad kagen køle af og server med vaniljeskum.

