



Canadisk apple crumble

Jeg er vokset op i Canada, og der er efteråret, ligesom i Danmark, præget af desserter med æbler. Her er en af mine yndlingsdesserter: æblecrumble - og den er bare så meget comfort food. Meget nem at lave og smager helt perfekt, serveret lun med creme fraiche eller vaniljeis - og selvfølgelig et glas dessertvidvin til.

Opskrift af: *Cecilia Martinez Søndergaard*

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 8

Ingredienser

- 6-7 mellemstore friske røde æbler (evt. madæbler)
- 1 spsk. citronsaft
- 85 g hvedemel
- 85 g havregryn
- 0,5 dl ahornsirup
- 100 g brun farin
- 1 knivspids salt
- 100 g koldt smør

Fremgangsmåde

Varm ovnen til 190 grader.

Skræl æblerne og skær dem i skiver/både. Kom dem i et ildfast fad (de behøver ikke ligge pænt) og dryp med citronsaften. Hæld ahornsirup over æblerne.

Rør i en stor skål mel, havregryn, brun farin og salt sammen. Skær smørret i små stykker og kom det i melblandingen. Skær/hak nu smørret med to knive (og evt. lidt med hænderne til sidst), indtil det ligner en crumble (smuldredej).

Dæk æblerne med crumble-blandingen og tryk den lidt ned i. Bag uden at dække i ca. 40 min., indtil crumblen er blevet flot gylden. Du kan godt lave kagen i forvejen og lune den lige før servering.

Serveres lun med creme fraiche eller vaniljeis.



Til denne ret anbefaler vi



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636





Alternativ: Crumble-blandingen kan med fordel også bruges til andre frugter, fx skovbær, pærer, blommer, ferskner, kirsebær eller en blanding af frugterne. Bare du har et godt tykt lag frugt i fadet.

Har du ingen ahornsirup, kan du erstatte den med yderligere 50 g brun farin.

Tip 1: Har du lyst til at dryppe et par spsk. brandy/cognac eller calvados på frugterne til en adults-only-version, er det helt fint.

Tip 2: Prøv at komme lidt hakkede mandler i crumble-blandingen. Mmm!

Til denne ret anbefaler Cecilia: