



Ingredienser

500 g saftige æbler
2 spsk. sukker

Crumbledej:

100 g koldt smør
1½ dl mel,
150 g Daim

Beskrivelse

Hak Daimen fint. Smuldr smør og mel sammen og tilsæt den finthakkede Daim.

Skræl æblerne og skær dem i meget tynde skiver. Læg dem i en smurt tærteform (ca. 24 cm i diameter). Bland æbleskiverne med sukker og fordel crumbledejen henover i et jævnt lag. Bag crumblen ved 200 grader i ca. ½ time til overfladen er gylden.

Serveres lun med iskold flødeskum eller vanilleis.