

Pærecrumble med brombær

4-6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

125 g koldt margarine
100 g mel
75 g sukker
50 g mandelsplitter
50 g makroner
4 pærer
½ tsk. stødt kardemomme
½ tsk. vanillesukker
½ tsk. revet citronskal
250 g brombær (optøede)

Tilbehør: Creme fraiche eller vanilleis

Beskrivelse

Smuldr margarinen i melet. Tilsæt sukker, mandelsplitter og knuste makroner og bland det godt sammen. Skræl pærerne og fjern kernehuset. Skær pærerne i tynde både og læg dem i et smurt tærtefad. Drys med kardemomme, vanillesukker og revet citronskal og bland det med pærebådene. Fordel brombærrene oven på og kom smuldredejen herover. Bag pærecrumblen i ovnen ved 200 grader i ca. 30 minutter til frugten er mør og overfladen er gylden. Serveres lun med creme fraiche eller vanilleis.