

Æblecrumble med ribs

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Bland mel og sukker i en skål og smuldr margarinen heri. Hak mandlerne groft og bland dem i crumbledejen.

Skær æblet i stor tern og rib ribsene. Læg dem i et ovnfast fad og bland dem med sukker. Fordel crumbledejen over æble og ribs.

Bag crumblen ved 200 grader i ca. 25 minutter. Server crumblen lun med flødeskum til - og pynt evt. med lidt friske ribs.

Ingredienser

1 æble

100 g ribs

½ spsk. sukker

Crumbledej:

75 g mel

75 g sukker

75 g margarine

50 g mandler

Pynt: Ribs

Tilbehør: Flødeskum