



Ingredienser

8-10 blommer
2 spsk. ahornsirup
50 g mel
50 g havregryn
50 g rørsukker
½ spsk. kanel
50 g margarine

Pynt:

2 spsk. ahornsirup
25 g hasselnøddeflager

Tilbehør: Flødeskum

Beskrivelse

Blommerne udstenes, skæres i små både (8 af hver blomme) og lægges i et ovnfast fad. Dryp ahornsirup over. Bages i ovnen ved 200 grader i 10 min.

Bland mel, havregryn, rørsukker og kanel og smuldr margarinen heri. Dejen skal være grynet. Dejen lægges over blommerne. Drys med hasselnøddeflager og dryp med ahornsirup. Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter til overfladen er gylden. Serveres lun med iskoldt flødeskum