

Brombær-jordbær crumble

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær de frosne jordbær i kvarte og bland dem med brombærrene. Kom bærblandingen i en tærteform på 28 cm. Bland sukker og kanel sammen og drys det over bærrene.

Smelt smørret og bland det med sukker, vanillesukker, havregryn og mel. Fordel crumblen over bærrene. Bag ved 200 grader i ca. 30 minutter. Server med flødeskum.

Ingredienser

250 g frosne brombær
250 g frosne jordbær
1-2 spsk. sukker
kanel

Crumble:

150 g smeltet smør
125 g sukker
1 1/2 tsk. vanillesukker
125 g havregryn
125 g mel

Tilbehør: flødeskum