

Æble-pære crumble



Antal: 4-5 personer

Ingredienser

1½ pære (200 g), vasket, skåret i tern
2-3 æbler (400 g), udkernet, skåret i tern
100 g havregryn
50 g rørsukker
50 g mandler, grofthakkede
1 spsk. kanel, stødt
25 g smør
2 dl mager yoghurt eller mejeriprodukt

Fremgangsmåde:

Forvarm ovnen til 200 grader.

Smør et ovnfast fad med lige sider på 30x40 cm. Læg æbler og pærene i.

Bland havregryn, sukker, mandler og kanel og fordel det over æbler og pærer.

Læg små smørklatter på toppen. Bag kagen i 30 minutter.

Server kagen varme med yoghurt til.

Velbekomme!