ÆBLECRUMBLE I DUTCH OVEN



En lækker æblecrumble i en Dutch Oven.

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. 6 personer

Det skal du bruge:

6 stk. æbler

2 spsk sukker

1 spsk stødt kanel

Crumble

150 g grovvalset havregryn

100 g hvedemel

75 g sukker

1 tsk stødt kanel

150 g smør, skåret i tern

Til servering

Creme fraiche eller flødeskum

Sådan gør du:

1. Skær æblerne ud i både og bland dem sammen med sukker og kanel i en skål.
2. Fordel æblerne på bagepapir i en Dutch Oven.
3. Bland havregryn, mel, sukker og kanel godt sammen i en skål.
4. Smuldr smørret i og saml det let til en smuldret, lidt uens krumme.
5. Fordel crumblen over æblerne.
6. Sæt Dutch Oven over gløderne, læg også nogle gløder ovenpå, og vær opmærksom på, at der kun skal nogle få gløder til for at gøre gryden rigtig varm. Gå forsigtigt frem, så kagen ikke brænder på. Du kan med fordel forvarme gryden.
7. Lad kagen bage under låg i 30-45 min. Stik så i den med en kniv for at mærke, om den er færdigbagt.
8. Når kagen er færdig, tages låget af gryden. Lad kagen stå og sætte sig lidt.
9. Server den kun med creme fraich eller flødeskum til.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter

Med inspiration fra valdemarsro.dk