

# BLÅBÆRTÆRTE

Blåbær er fantastiske i en tærte med deres fyldige, søde og let syrlige smag. Deres fine friskhed går godt med den søde smuldredej. Og så har de jo en flot, violet kulør, som titter frem under tærtens gyldne overflade.

•

Til

- 4 dl blåbær (frosne eller friske)
- 2  $\frac{1}{2}$  spsk sukker

## Smuldredej

- 100 g flydende margarine (eller smeltet smør)
- 2 spsk sukker
- 1  $\frac{1}{2}$  dl hvedemel
- 1  $\frac{1}{2}$  dl havregryn

Hæld blåbærrene i en tærteform og drys sukkeret over.

Bland margarine/smør, sukker, hvedemel og havregryn til en smuldredej. Fordel dejen jævnt over bærrene. Stil derpå formen i ovnen ved 175 grader i ca. 20-30 min., så dejen får en gylden overflade.

Server blåbærtærten med f.eks. vaniljecreme eller vaniljeis.

