

SMULDRETÆRTE MED ÆBLER

I stedet for vaniljeis kan du bruge flødeskum eller vaniljekvark lavet af 4 dl kvark, 2 spsk vaniljesukker og 1 spsk sukker rørt sammen.

•

Ingredienser

- 125 g smør
- 1 ½ dl hvedemel
- 1 ½ dl sukker
- 3 dl havregryn
- 1 tsk bagepulver
- 2 æbler
- 2 pærer
- lidt brun farin
- 1 ½ tsk kanel

Serveringsforslag

- vaniljeis
- flødeskum

Start med at sætte ovnen på 180 grader. Skyl frugterne og fjern kernehusene i midten. Skær resten af frugten i små stykker og læg dem i en ildfast form eller eventuelt i en tærteform. Strø lidt brunt sukker over og 1-2 tsk med kanel. Sørg for at fordele krydderierne over frugten så godt som muligt.

Smelt smørret i en pande og lad det afkøle. Kom mel, havregryn, sukker og bagepulver i en skål og tilsæt smørret. Rør det sammen, men ikke alt for meget. Det gør nemlig ingenting hvis der danner sig nogle naturlige små klumper ud af dejen. Kom dette over frugten og sæt det i ovnen i ca. 25-30 minutter.

Smuldretærten smager allerbedst med vanillekvarke til, men kan også serveres med is eller flødeskum.

