

## **JORDBÆRCRUMBLE**

1 kg frosne eller friske jordbær  
175 g sukker  
3 tsk. vaniljesukker  
3 spsk. maizenamel

### Crumbledej:

150 g smør  
125 g sukker  
150 g mel  
3 tsk. vaniljesukker  
125 g havregryn  
100 g grofthakkede mandler



Fordel jordbærrene i et ildfast fad eller i to mindre fade. Er de frosne vil de afgive en del væde. Bland sukker med maizenamel og vaniljesukker og drys over jordbærrene. Maizenamelen vil opsuge væden og jævne jordbærrene.

Imens jordbærrene trækker laver du crumbledejen. Smør smuldrer med mel, sukker, vaniljesukker og havregryn.

Hak mandlerne groft og gør dem klar til at drysse på toppen.

Drys smuldredejen over jordbærrene og de grofthakkede mandler øverst. Dejen bliver ikke fast og sammenhængende men smuldrende.

Bag jordbærcrumblen 20-35 minutter ved 175° varmluft.

Servér jordbærcrumblerne med iskoldt flødeskum til, lidt vaniljecreme eller måske en klat creme fraiche.